Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Induzione Top 2 zone, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588508 (MBIBBBDOAO) Piano ad induzione top, 2 zone, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Caratteristiche e benefici

- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- 9 livelli di potenza.

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Accessori opzionali

• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	❑
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009	❑

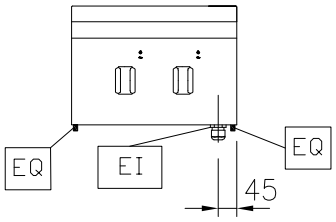
Approvazione:

• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	❑
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	❑
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913632	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913633	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913634	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913635	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Kit di installazione a sbalzo - top da 400 mm	PNC 913648	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

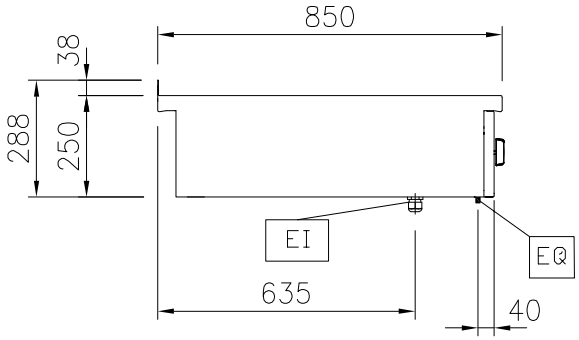
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Induzione Top 2 zone, 1 lato operatore, alzatina

Fronte

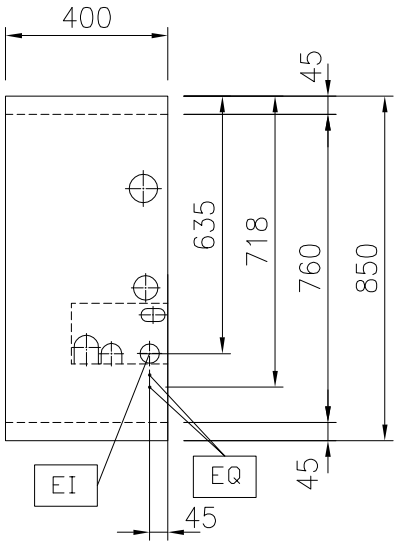


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	10 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	24 kg
Configurazione:	Funzionante da un lato;Top
Potenza piastre frontali:	5 - 0 kW
Potenza piastre posteriori:	5 - kW
Dimensioni piastre frontali:	320x330
Dimensioni piastre posteriori:	320x330

Sostenibilità

Consumo di corrente:	15 Amps

Accessori opzionali

• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	❑
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	❑
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	❑
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913632	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913633	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.20

• Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913634	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913635	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Kit di installazione a sbalzo - top da 400 mm	PNC 913648	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso