Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Scalda patate elettrico, GN 1/1, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

588556 (MBYABBDOBO) Scaldapatate elettrico, GN 1/1, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata anche per mantenere in caldo il cibo fino al momento del servizio
- L'unità è dotata di un falso fondo forato GN 1/1 realizzato per contenere il cibo.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati nella parte posteriore dell'unità.
- Vasca in grado di contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima pari a 150mm.
- Da utilizzare a fianco della friggitrice per raccogliere l'eccesso di olio.

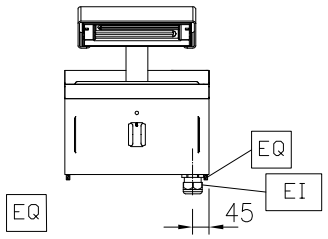
Costruzione

- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.

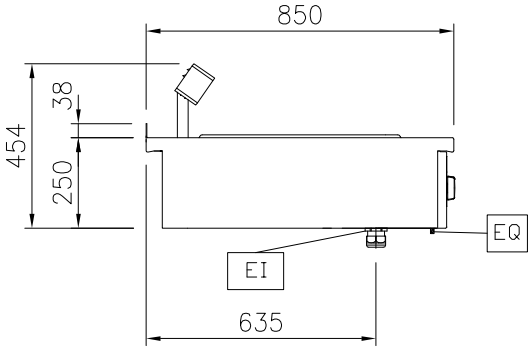
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Scalda patate elettrico, GN 1/1, 1 lato operatore, alzatina

Fronte

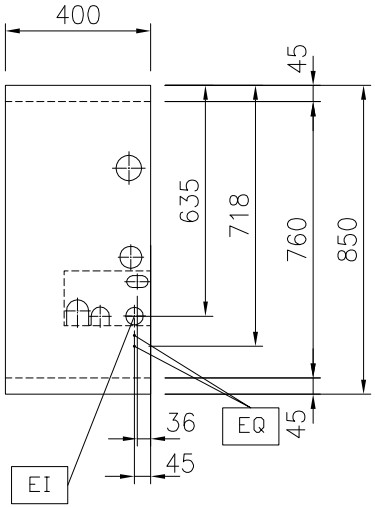


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
588556 (MBYABBDOBO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	1 kW
Watt totali:	1 kW

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):	306 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	156 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	510 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	15 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente:	4.3 Amps

Accessori opzionali

- 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 a listino è di euro 1072 al metro) — 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

• 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	❑
• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	❑

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