



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Base forno
elettrico, 1 lato operatore**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588587
(MB8ACAHOAO)

Base forno elettrico statico - 1 lato operatore

Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Temperatura forno fino a 300 °C
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

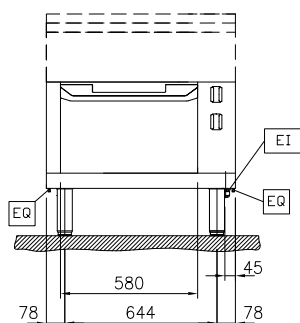
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX5.

Approvazione: _____

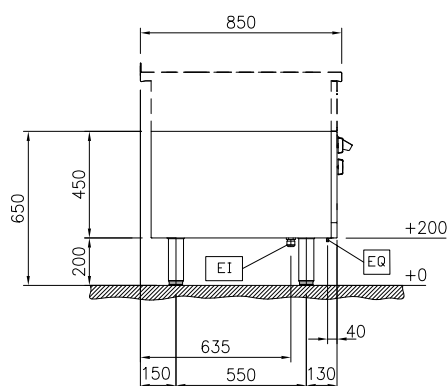


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

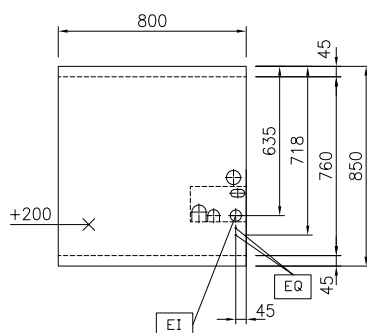
Fronte



Lato


 EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

 Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 5 kW

Informazioni chiave

 Temperatura forno: 60 °C MIN; 300 °C MAX
 Dimensioni camera forno (larghezza): 575 mm
 Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm
 Dimensioni camera forno (profondità): 700 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 450 mm
 Peso netto: 98 kg
 Configurazione: Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 10.8 Amps

Accessori inclusi

- 1 x Griglia GN 2/1 per forni PNC 910652

Accessori opzionali

- Teglia GN 2/1 per forni PNC 910651 ☐
- Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria PNC 910655 ☐
- Piastra in refrattario GN 2/1 per forni PNC 910656 ☐
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm PNC 912634 ☐
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm PNC 912659 ☐
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm PNC 912662 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913003 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913004 ☐
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244 ☐
- Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913261 ☐
- Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913262 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670 ☐
- Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913686 ☐