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]

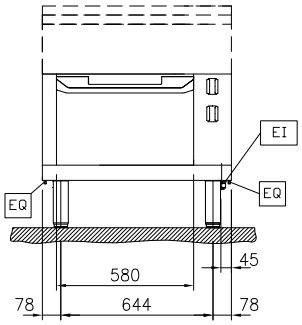
Costruzione

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

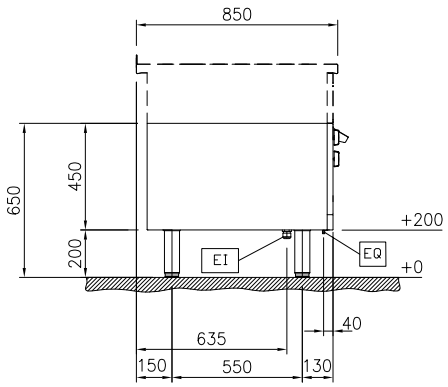
Approvazione:

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

Fronte

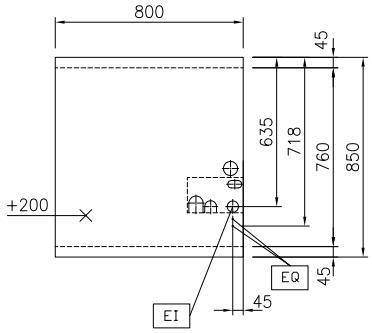


Lato



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	❑

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

2026.11.19