



**588618** Griglia a gas top, ½ modulo, con alzatina  
(MBDABBDPO) posteriore - 1 lato operatore

### Caratteristiche e benefici

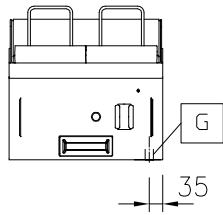
- Sistema brevettato di diffusione del calore attraverso dei pannelli radianti che aumentano la resa del bruciatore minimizzando le fiammate, fornendo una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di cottura.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Tutti i componenti principali possono 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.
- Bruciatori protetti a deflettori in acciaio inox AISI 411 per evitare fiammate e distribuire uniformemente il calore.
- Cassetto raccogli grasso a tutta apertura con indicatore di riempimento per raccogliere i residui di grasso di cottura, con maniglia per facilitarne l'apertura.
- Griglie di cottura in ghisa smaltata ad alta resistenza per una facile pulizia.

### Costruzione

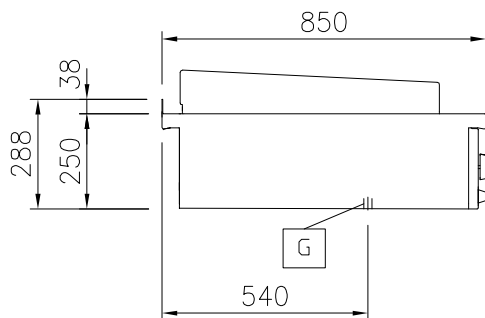
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

Approvazione: \_\_\_\_\_

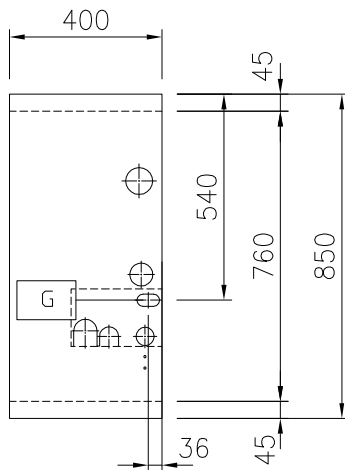
Fronte



Lato


 EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

Alto


**Gas**

 Potenza gas: 10.5 kW  
 Connessione gas: 1/2"

**Informazioni chiave**

 Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 850 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 250 mm  
 Peso netto: 60 kg  
 Funzionante da un lato; Top

Configurazione:

Dimensioni griglia: 364 mm

**Sostenibilità**

 Consumo gas (G20) min, max: 0 - 1.11 m<sup>3</sup>/h

**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 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



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare  
thermaline 85 - Griglia a gas top mezzo  
modulo, 1 lato operatore, alzatina**

- Pannello laterale in acciaio inox destro, PNC 913635   
a filo, per installazione a sbalzo, H=  
400mm
- Kit di installazione a sbalzo - top da PNC 913648   
400 mm



**Gamma cottura modulare  
thermaline 85 - Griglia a gas top mezzo modulo, 1 lato operatore,  
alzatina**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.07.01