



## Gamma cottura modulare thermaline 85 - Base chiusa 100 mm, 1 lato operatore H 450



588688  
(MB3ACOA000)

Vano chiuso L= 100mm

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### Caratteristiche e benefici

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldaturaTHERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- [NOT TRANSLATED]

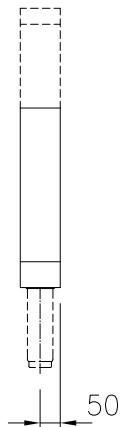
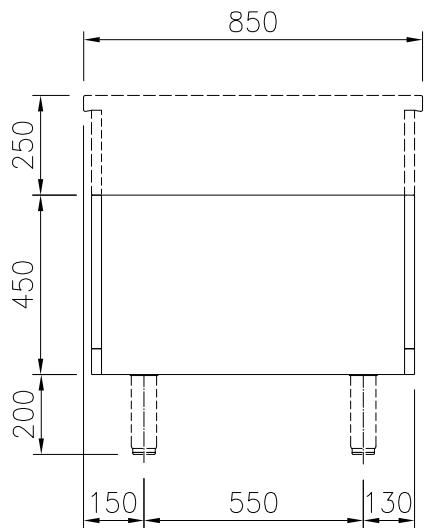
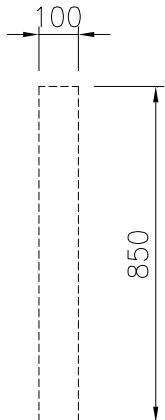
### Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5.
- 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 robusto in acciaio inox.

Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

**Fronte**

**Lato**

**Alto**

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne,  
larghezza:**
**588688 (MB3ACOAO00)** 100 mm

**Dimensioni esterne,  
profondità:**

850 mm

**Dimensioni esterne, altezza:**

450 mm

**Peso netto:**

9 kg

**Accessori opzionali**

- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro PNC 913004 (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm
- 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/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913686