



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]

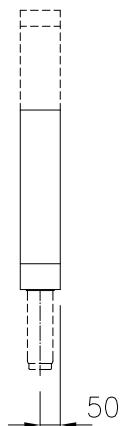
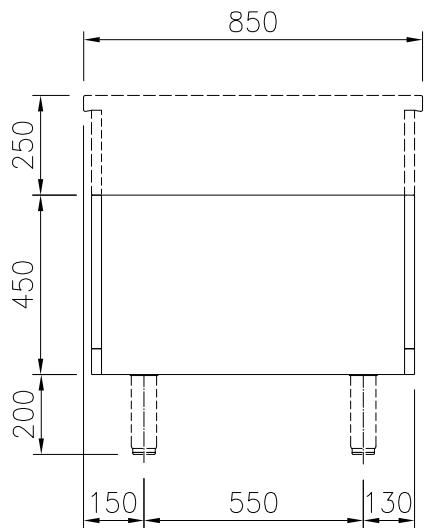
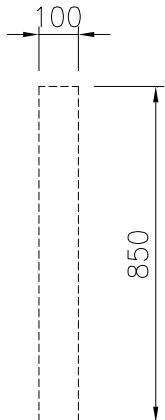
Costruzione

- 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
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