



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588688
(MB3ACOA000)

Vano chiuso L= 100mm

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

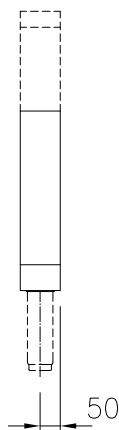
- Protezione all'acqua IPX5.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione: _____

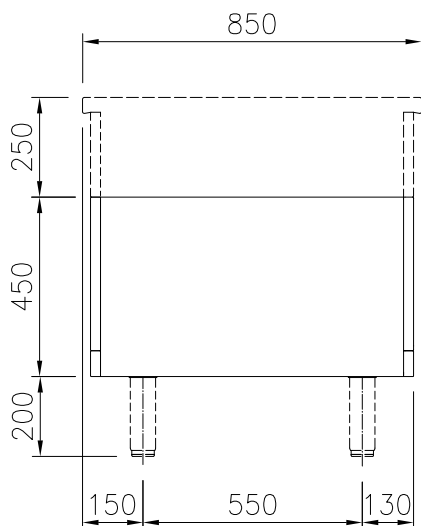


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

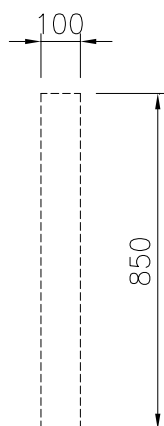
Fronte



Lato



Alto


Informazioni chiave
**Dimensioni esterne,
 larghezza:**
588688 (MB3ACOA000) 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 PNC 913003 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913004 ☐
- 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 ☐