Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Tuttapiastra a gas top su forno a gas, 1 lato operatore, alzatina H 700

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588690 (MBVGGBHCPO) Tuttapiastra a gas French su forno a gas statico, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Piastra di cottura ampia superficie realizzata in ghisa ad alta resistenza che permette l'utilizzo di pentole di diverse dimensioni. Bruciatore a gas centrale con combustione ottimizzata, dispositivo di antispegnimento e fiamma pilota protetta.
La parte centrale della piastra può raggiungere massimo 550°C che diminuisce verso la parte esterna, permettendo la scelta di diversi gradi di temperatura per soddisfare le varie esigenze di cottura. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Forno a gas statico con porta da 40 mm di spessore e piastra rigata in acciaio smaltato. Camera del forno con 2 livelli di guide per GN 2/1 per consentire una cottura contemporanea e veloce. Resistente termostato con una temperatura fino a 300°C, sensore elettronico per un controllo preciso della temperatura e dell'umidità manuale nella camera di cottura. Elementi riscaldanti superiori che possono essere utilizzati per grigliare, con o senza la modalità di ventilazione. Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore, con alzatina.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Valvola di intercettazione del forno manuale.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- 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.
- 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.
- Controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura.
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Termocopia pilota di sicurezza.
- Temperatura forno fino a 300 °C
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 550°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.

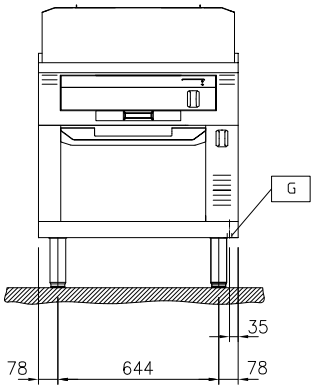
Costruzione

- 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.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

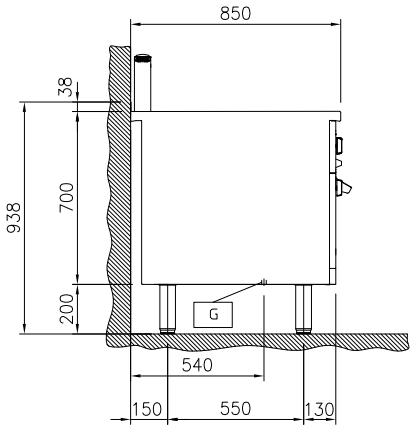
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Tuttapiastra a gas top su forno a gas, 1 lato operatore, alzatina H 700

Fronte

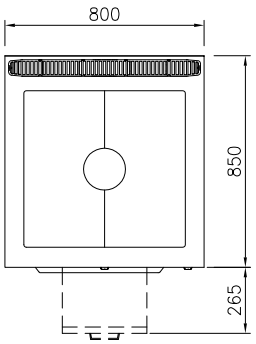


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	17 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Temperatura forno:	80 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	683 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	255 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	671 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	185 kg
Configurazione:	Su Forno;Funzionante da un lato
Forno GN	GN 2/1
Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):	690 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	590 mm

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

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 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm PNC 912882 ❑
- 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 posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm PNC 913013 ❑
- 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 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