

Gamma cottura modulare
Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano
caldo igiene H2 , con alzatina
posteriore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588704 (MBLPGBH4AO)

Tuttapiastro elettrico 4 zone,
su vano caldo igiene H2 ,
con alzatina posteriore - 1
lato operatore

Caratteristiche e benefici

- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- 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.
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Due sensori elettronici per zona per controllare la temperatura di superficie e per proteggere piastra dal surriscaldamento.
- 8 livelli di potenza.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 °C.
- Solid top in acciaio dolce con superficie liscia per una facile pulizia

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 la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità



- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Accessori opzionali

- 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 ☐

Approvazione: _____

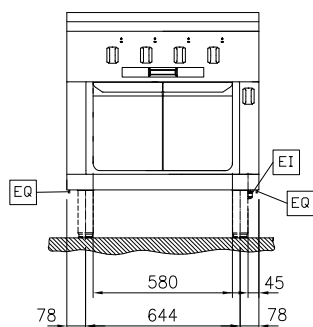
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	☐
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634	☐
• Zoccolatura laterale 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 a listino è di euro 1072 al metro)	PNC 913226	☐
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	☐
• Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234	☐
• Kit ottimizzazione energetico 32A	PNC 913247	☐
• 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	☐
• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	☐
• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	☐
• - 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	☐



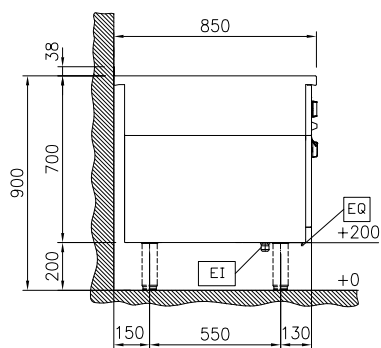
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano caldo igiene H2 , con alzatina posteriore

Fronte

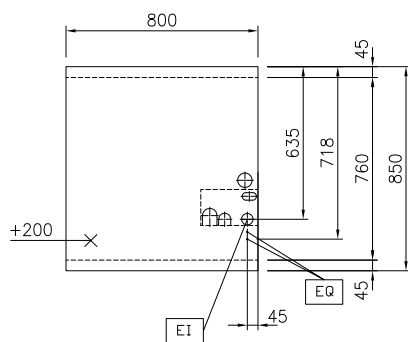


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 14.3 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 100 °C
Temperatura MAX: 450 °C
Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm
Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
Peso netto: 149 kg

Configurazione: Su Forno; Funzionante da un lato

Potenza piastre frontali: 3 - 3 kW

Potenza piastre posteriori: 3 - 3 kW

Superficie utilizzabile tuttapiastro (larghezza): 670 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastro (profondità): 650 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 30.5 Amps

Gamma cottura modulare

Tuttapiastro elettrico 4 zone, su vano caldo igiene H2 , con alzatina posteriore

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

