Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588704 (MBLPGBH4AO) Tuttapiastra 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 pano antigocciolamente 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 indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	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	❑

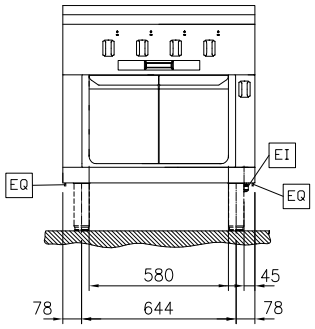
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• 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	❑

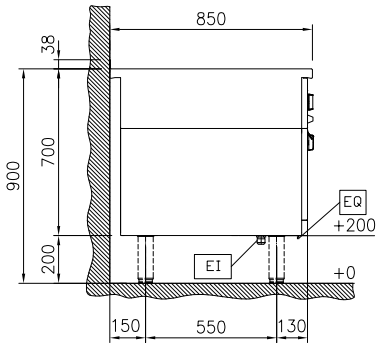
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

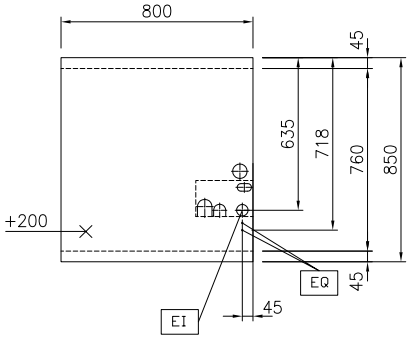


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



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

Electrolux PROFESSIONAL

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

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 tuttapiastra (larghezza):	670 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	650 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente:	30.5 Amps

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