

**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Piastra di cottura Free-
cooking Top elettrica 500 mm, 1 lato
operatore H 700**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**588677**
(MBTDGBEDAO)Piastra elettrica Free-cooking (cottura
diretta/indiretta), 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 liscia, elettrica, in acciaio (400x740 mm) con 14 mm di spessore e angoli arrotondati attorno alla piastra. Riscaldamento rapido, sempre pronta all'uso: raggiungimento temperatura massima in superficie di 350°C.

Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore, con alzatina.

Caratteristiche e benefici

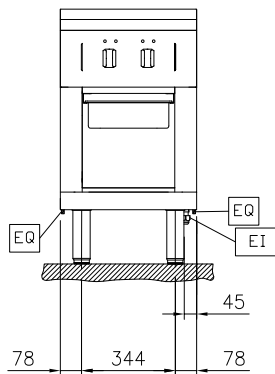
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- Tutti i componenti principali possono 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.
- Temperatura di superficie fino a 350 ° C.
- Adatta a cotture dirette e indirette.

Costruzione

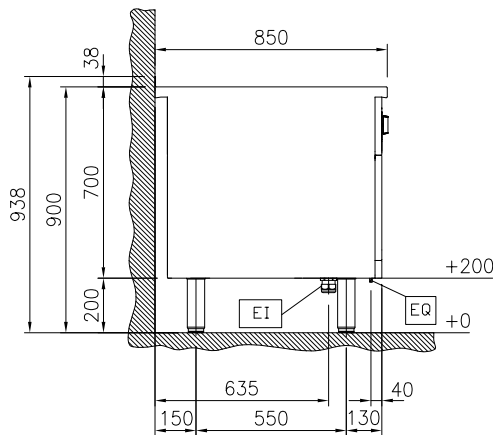
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Piano di cottura elettrico da 20 millimetri di spessore in acciaio inox AISI 316 - DIN 1.4404.
- Top da 2 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 - DIN 1.4301.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione: _____

Fronte

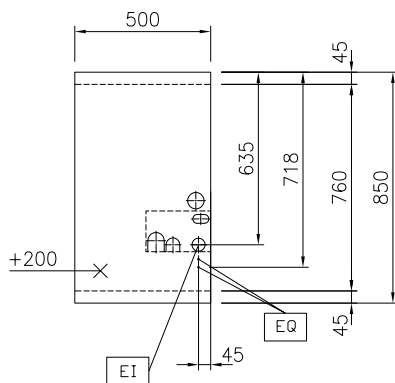


Lato



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 6 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 80 °C
 Temperatura MAX: 350 °C
 Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
 Peso netto: 90 kg
 Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 13 Amps

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm PNC 912631
- 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, 500 mm PNC 912879
- 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, 500x700mm PNC 913010
- 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
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- 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
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
- Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913261



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Piastra di cottura Free-cooking
Top elettrica 500 mm, 1 lato operatore H 700**

- Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913262
- Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913279
- Filtro L= 500 mm PNC 913664
- - 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



**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Piastra di cottura Free-cooking Top elettrica 500 mm, 1
lato operatore H 700**
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.05.25