

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastro elettrico 4 zone, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589006 (MCLCAJOAO)

Tuttapiastro elettrico top, 4
zone - 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 liscia, realizzata in acciaio dolce. 4 zone di riscaldamento controllate indipendentemente con 2 sensori elettronici per zona per il controllo della temperatura in superficie e 8 livelli di potenza.

Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso. 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: top 1 lato operatore.

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.
- 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.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- 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.
- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Solid top in acciaio dolce con superficie liscia per una facile pulizia

Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- 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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.

Sostenibilità

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

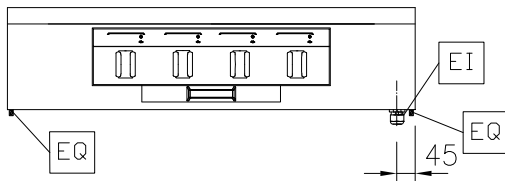
Approvazione: _____



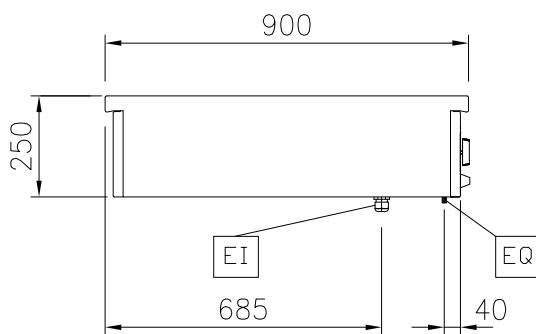
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Tuttapiastro elettrico 4 zone, 1 lato operatore

Fronte

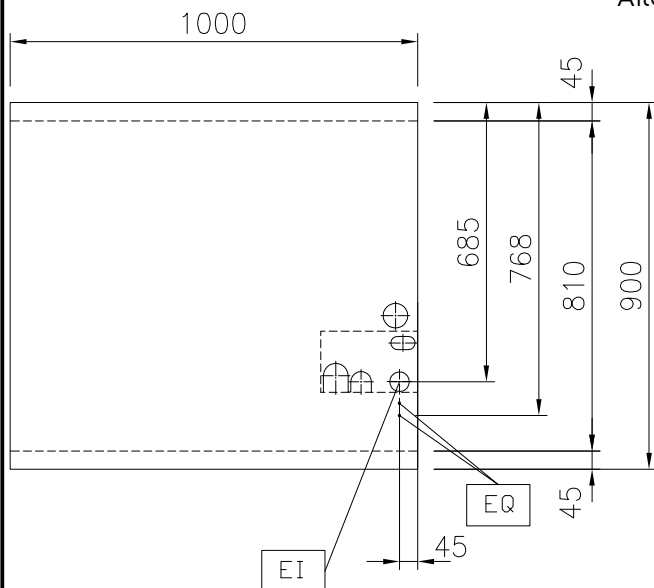


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 16 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 100 °C
Temperatura MAX: 450 °C
Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
Peso netto: 160 kg
Potenza piastre frontali: 4 - 4 kW
Potenza piastre posteriori: 4 - 4 kW
Superficie utilizzabile tuttapiastro (larghezza): 820 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastro (profondità): 720 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 34.8 Amps



Gamma cottura modulare
thermaline 90 – Tuttapiastro elettrico 4 zone, 1 lato operatore

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

2025.12.19

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912528	☐
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912558	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	☐
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	☐
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	☐
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm)	PNC 913227	☐
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	☐
• Kit ottimizzazione energetico 40A	PNC 913248	☐
• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	☐
• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252	☐
• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255	☐
• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	☐
• Filtro L= 1000 mm	PNC 913666	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913677	☐