Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Top a induzione con Wok passante

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

589042 (MCIKACEOAO) Wok e piastra top ad induzione, 2 zone - 2 lati 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. Unità composta dal wok e dalla piastra ad induzione. Superficie di cottura in vetroceramica liscia che permette una pulizia facile e veloce. La superficie non è riscaldata direttamente ed evita così possibili bruciature. Distribuzione di calore rapida, con recupero veloce della potenza e una ridotta dispersione di calore in cucina. 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 con 2 lati operatore, con alzatina.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo come ad esempio in modo fine a livelli bassi e maggiore a livelli alti.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Unità composta da wok e piastra.

Costruzione

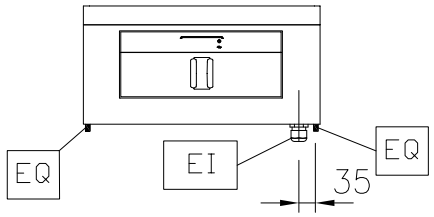
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di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

Sostenibilità

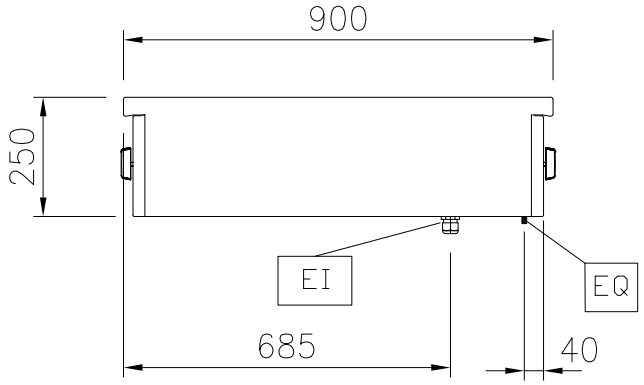
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Top a induzione con Wok passante

Fronte

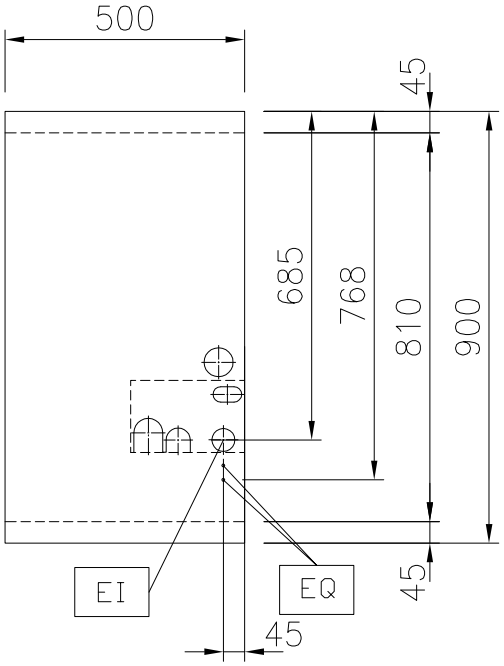


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
589042 (MCIKACEOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	10 kW

Informazioni chiave

Potenza piastre posteriori:	5 - kW
Dimensioni piastre posteriori:	320x330
Dimensioni top induzione (larghezza):	500 mm
Dimensioni top induzione (profondità):	900 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	500 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	25 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente:	15 Amps

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

Accessori opzionali

• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	❑
• Pentola Wok in acciaio, spessore 1 mm, con manico in legno adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 360 mm	PNC 910613	❑
• Pentola Wok in acciaio inox "heavy duty" con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 360 mm	PNC 911587	❑
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	❑
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	❑
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	❑
• 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	❑
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	❑
• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

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