Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cucina a gas Top 2 fuochi passante

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589070 (MCGDACEOPO) Cucina a gas top, 2 fuochi - 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. 2 bruciatori a gas con combustione ottimizzata, dispositivo di antispegnimento, termocoppia con valvola manuale di sicurezza e fiamma pilota protetta. Bruciatore "flower flame" a tripla corona e ad incasso. Valvola del gas manuale che permette un preciso controllo dell'intensità della fiamma. Grandi griglie in ghisa con lunghi supporti centrali per adattarsi a diverse dimensioni di pentole. Profondo invaso con angoli arrotondati e foro di scarico. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: top con 2 lati operatore con alzatina.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Valvole gas manuali per un preciso controllo della fiamma regolabile tra il minimo e il massimo.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- 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.
- Bruciatori a triplo anello a combustione ottimizzata con un design anti-intasamento.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Ogni bruciatore è dotato di valvola manuale di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota.
- 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.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.

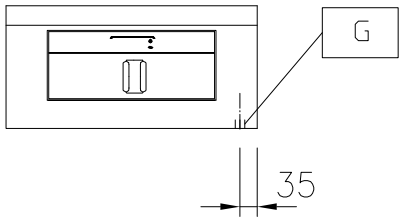
Accessori opzionali

• 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	❑
• Kit ugelli per gas GPL per 4 fuochi (10 Kw)	PNC 913288	❑
• Griglia di supporto wok e spartifiamma per cucina a gas thermaline modulare 90 (12 kW)	PNC 913656	❑
• Piastra in ghisa adatta per cucine a gas da 7 kW e 10 kW	PNC 913674	❑

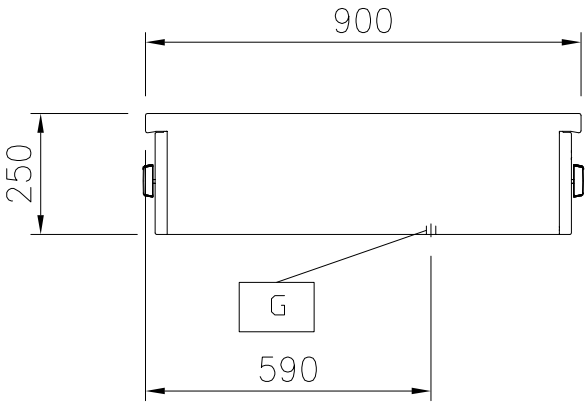
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cucina a gas Top 2 fuochi passante

Fronte

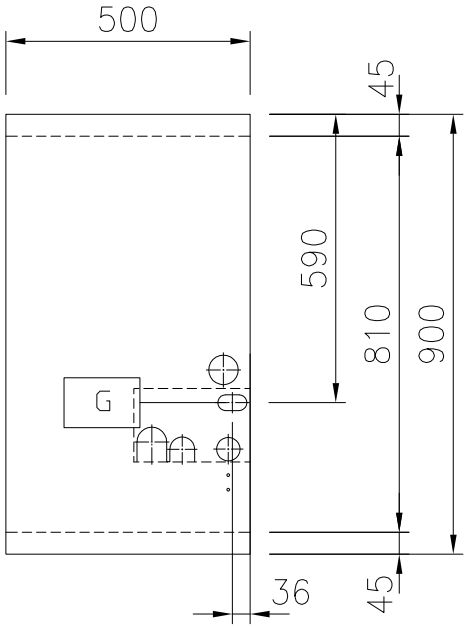


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	20 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	500 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	41 kg
Potenza bruciatori frontali:	ISO 9001; ISO 14001 - kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 0 kW
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 70
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 70

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