Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cucina a gas Top 2 fuochi con Ecoflan 1 lato operatore

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

**589079 (MCGDAAEOPI)** Cucina a gas top, 2 fuochi con dispositivo Ecoflam - 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. 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. Sistema di riconoscimento pentola ECOFLAM per il risparmio energetico e per ridurre le emissioni di calore in cucina.
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 1 lato operatore.

## 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.
- Cassetto profondo e piano con angoli arrotondati e foro di scarico per facilitare le operazioni di pulizia.
- [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.

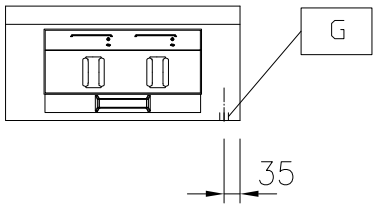
## Sostenibilità

- Fornito con sistema di rilevamento fiamma Ecoflam, per ridurre il consumo di gas e la dispersione di calore in cucina.

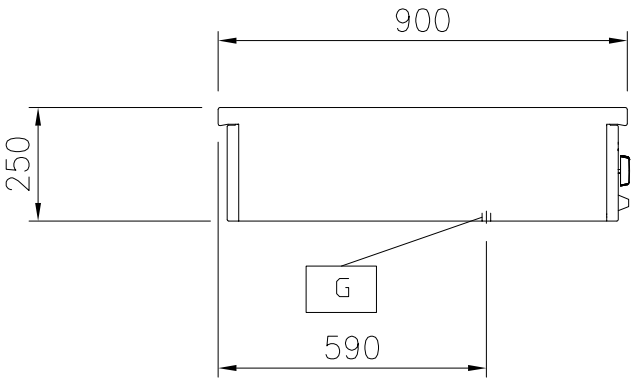
**Approvazione:**

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cucina a gas Top 2 fuochi con Ecoflan 1 lato operatore

Fronte

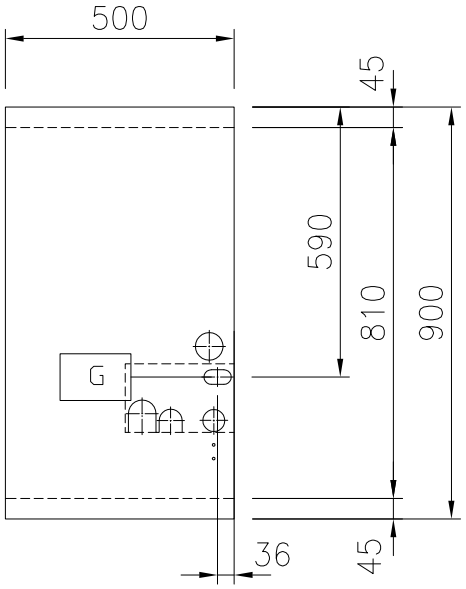



Lato




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 |

## 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • 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 | ❑ |



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

2025.08.14

| | | |
|---|---|---|
| • Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro | PNC 913256 | ❑ |
| • Kit ugelli per gas GPL per 4 fuochi (10 Kw) | PNC 913288 | ❑ |



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