

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589080 (MCGDABEOP1)

Cucina a gas top, 2 fuochi
con dispositivo Ecoflan, 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. 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 con alzatina.

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 pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.

Sostenibilità



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

Approvazione:

Accessori opzionali

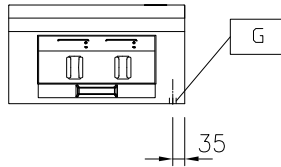
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	☐
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	☐
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	☐
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	☐
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x700mm	PNC 913010	☐
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm	PNC 913023	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117	☐
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208	☐
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209	☐
• 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: 900mm	PNC 913232	☐
• Kit ugelli per gas GPL per 4 fuochi (10 Kw)	PNC 913288	☐
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913636	☐
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913637	☐
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913638	☐
• Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm	PNC 913639	☐
• Kit di installazione a sbalzo - top da 500 mm	PNC 913649	☐



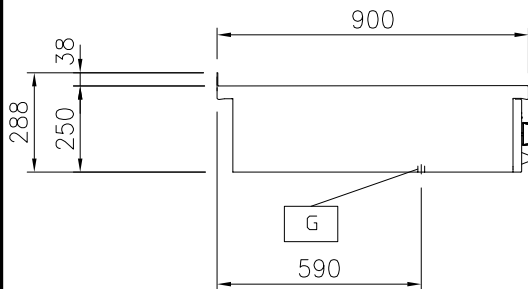
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

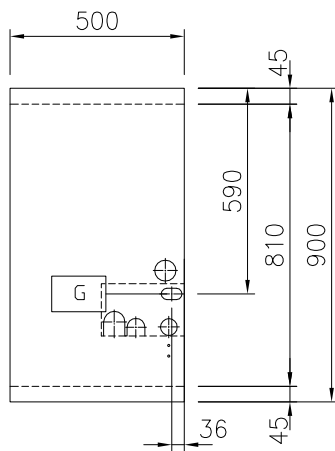


Lato



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



Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Cucina a gas Top 2 fuochi con Ecoflan, alzatina, 1 lato
operatore
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.07.10