

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Griglia elettrica HP, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589112 (MCUAAAKOAO) * NOT TRANSLATED *

589114 (MCUCAAKOAO) * NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo. (solo per 589112)
- Due fori di scarico posizionati sulla superficie di cottura per la raccolta dei residui grassi all'interno di due contenitori da 3 litri posizionati sotto la superficie di cottura. (solo per 589112)
- Canalina di drenaggio di 81,5 mm di larghezza su tutta la superficie di cottura. (solo per 589112)
- Alzatina in acciaio inox di 3 mm (solo per 589112)

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.

Sostenibilità

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



Approvazione: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Griglia elettrica HP,
1 lato operatore**

Elettrico

Tensione di alimentazione:

589112 (MCUAAAKOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

589114 (MCUCAAKOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 20 kW

Informazioni chiave

Larghezza superficie di
cottura:

1194 mm

Profondità superficie di
cottura:

609 mm

Temperatura MIN:

80 °C

Temperatura MAX:

300 °C

Dimensioni esterne,
larghezza:

1500 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza:

250 mm

Peso netto:

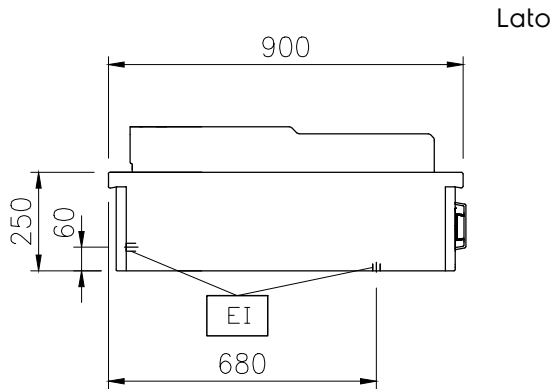
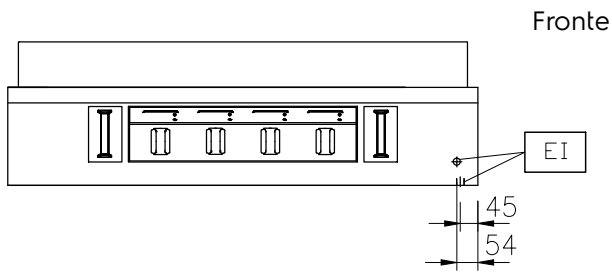
1 kg

Superficie di cottura -
materiale

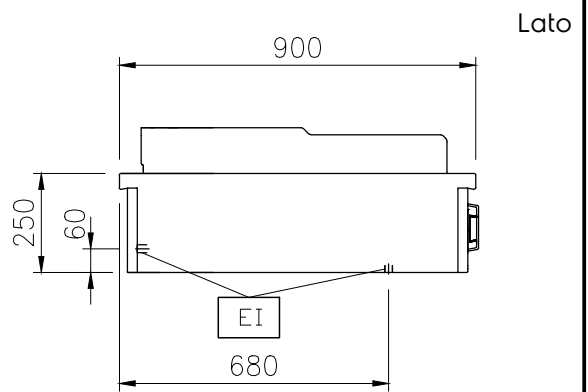
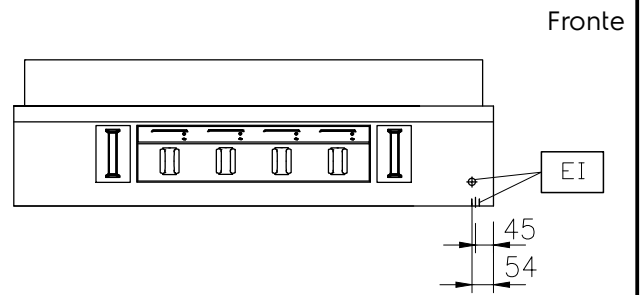
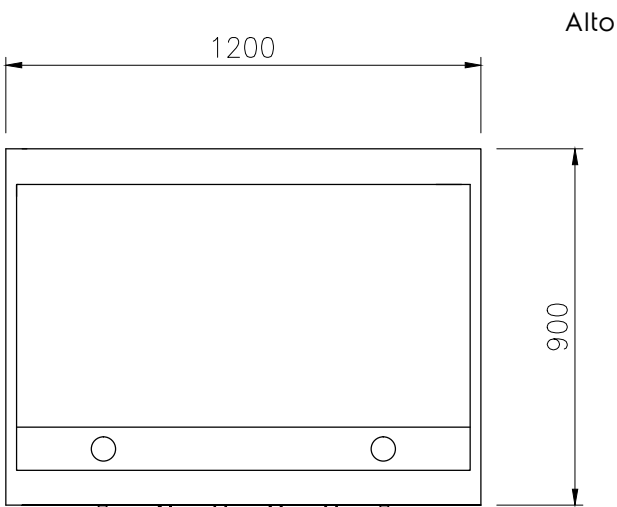


Electrolux
PROFESSIONAL

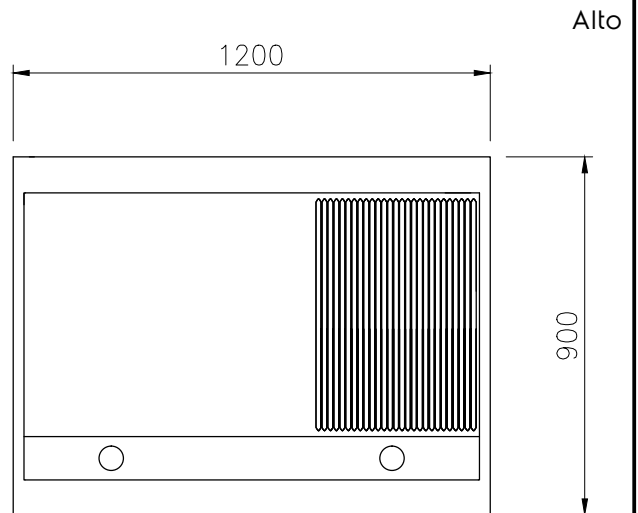
**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Griglia elettrica HP,
1 lato operatore**



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale



Accessori opzionali

- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912530
- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912560
- 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
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589114) PNC 913120