Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Scaldapatate elettrico top, GN 1/1, 1 lato operatore

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**




**589142 (MCYAAADOBO)** Scaldapatate elettrico, GN 1/1 - 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. Apparecchiatura utilizzata per mantenere in caldo il cibo pronto per essere servito o, in abbinata alla friggitrice che consente di friggire piccole porzioni e sgocciolare l'olio in eccesso.
Elementi riscaldanti ad infrarosso collocati sulla parte posteriore dell'unità per un mantenimento più a lungo. Vasca per contenere bacinelle GN 1/1 con un'altezza massima di 150mm. Pannello di controllo facile da usare. Fornita con un falso fondo forato GN 1/1.
Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: top con 1 lato operatore.

## 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.
- Pannello di controllo di facile utilizzo.
- L'apparecchiatura può essere utilizzata anche per mantenere in caldo il cibo fino al momento del servizio
- L'unità è dotata di un falso fondo forato GN 1/1 realizzato per contenere il cibo.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati nella parte posteriore dell'unità.
- Vasca in grado di contenere bacinelle GN 1/1 con altezza massima pari a 150mm.
- Da utilizzare a fianco della friggitrice per raccogliere l'eccesso di olio.
- 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.

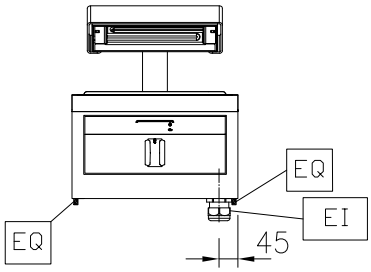
## Costruzione

- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.

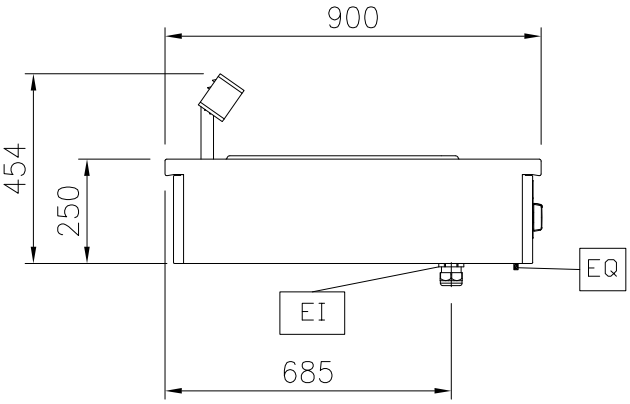
**Approvazione:**

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Scaldapatate elettrico top, GN 1/1, 1 lato operatore

Fronte

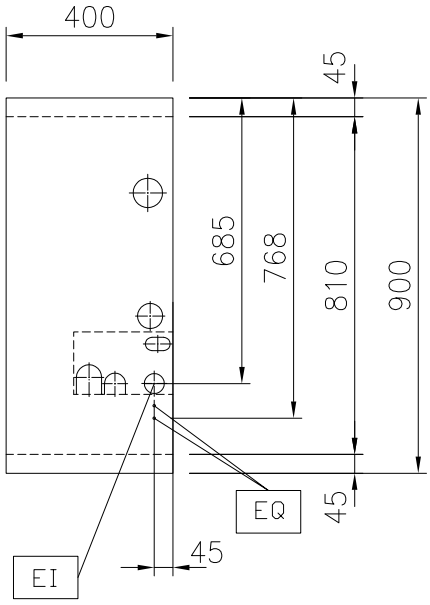



Lato




EI = Connessione elettrica

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 230 V/1N ph/50/60 Hz |
| **Watt totali:** | 1 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni utili vasca (larghezza):** | 306 mm |
| **Dimensioni utili vasca (altezza):** | 156 mm |
| **Dimensioni utili vasca (profondità):** | 510 mm |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 400 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 900 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 250 mm |
| **Peso netto:** | 16 kg |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Consumo di corrente:** | 4.3 Amps |



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

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912522 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912552 | ❑ |
| • 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 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 | ❑ |
| • Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro | PNC 913256 | ❑ |
| • Filtro L= 400 mm | PNC 913663 | ❑ |



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