

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Griglia elettrica mezzo modulo 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589284 (MCDDAAEOIO)

Griglia elettrica top, ½
modulo - 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.
- Resistenze corazzate in "Incoloy" posizionate sotto la griglia di cottura.
- 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.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- 9 livelli di potenza.
- Griglie in acciaio inox, rimovibili, di 2 mm di spessore a forma di U, per permettere un riscaldamento veloce della superficie di cottura.
- Resistenze inclinabili a 90°.
- Deflettori in acciaio inox rimovibili per recuperare calore e ridurre il tempo di cottura.
- Regolazione manuale e precisa della potenza. Controllo indipendente delle varie zone di cottura.
- Vasca fissa di raccolta dei grassi e dei liquidi di cottura residui, dotata di scarico.
- Scarico protetto da troppo pieno e filtro.
- Aggiungere acqua prima dell'inizio delle operazioni.
- Rubinetto integrato con controllo manuale.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

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.

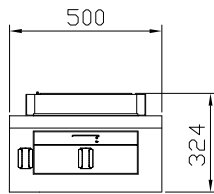
Approvazione: _____



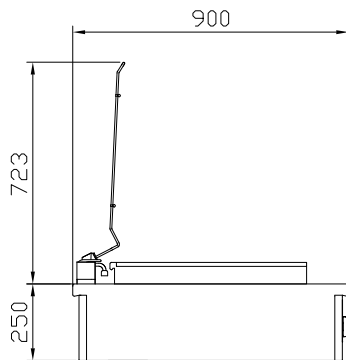
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Griglia elettrica mezzo modulo 1 lato operatore

Fronte

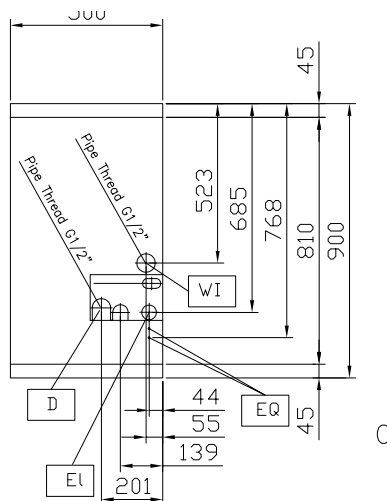


Lato



- D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
WI = Ingresso acqua

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3 ph/50/60 Hz
Watt totali: 5.4 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
Peso netto: 65 kg
Superficie di cottura - materiale: Stainless Steel AISI 441 - Din 1.4509
Dimensioni griglia: 343 mm
N° livelli griglia: 0



Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Griglia elettrica mezzo modulo 1 lato operatore

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

2025.12.16

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Raschietto per griglie a gas HP | PNC 206347 | ☐ |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm | PNC 912502 | ☐ |
| • 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 | ☐ |