Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Griglia elettrica un modulo, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**589287 (MCDEABHOIO)** Griglia elettrica top, modulo intero, con alzatina posteriore - 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.

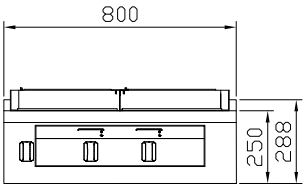
## Costruzione

- 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.

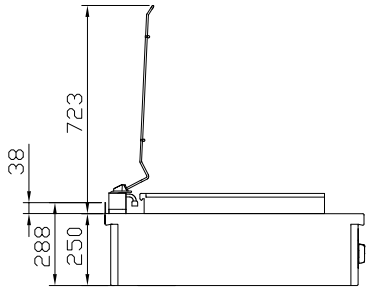
Approvazione:

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Griglia elettrica un modulo, alzatina, 1 lato operatore

Fronte

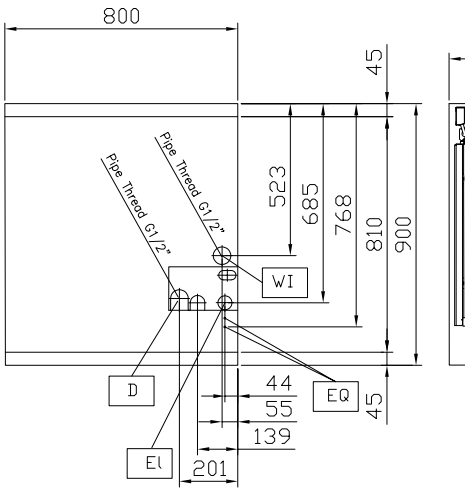



Lato




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:** | 10.8 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 800 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 900 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 250 mm |
| **Peso netto:** | 90 kg |
| **Superficie di cottura - materiale** | Stainless Steel AISI 441 - Din 1.4509 |
| **Dimensioni griglia:** | 686 mm |
| **N° livelli griglia** | 0 |



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

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • 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 | ❑ |



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