

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Induzione 2 zone ampia
superficie su base aperta, 1 lato
operatore, profilo standard**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589354 (MCJBFAEIAO)

Piano ad induzione ampia
superficie su vano aperto -
igiene H2, 2 zone - 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. Ampia superficie di cottura in vetroceramica liscia che permette una pulizia facile e veloce. 9 livelli di potenza con recupero veloce della potenza e una ridotta dispersione di calore in cucina. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore, su vano aperto, igiene H2.

Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- 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.
- 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.
- 9 livelli di potenza.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il sistema a induzione ad ampia superficie permette l'uso di un maggior numero di padelle grazie allo sfruttamento di tutta la superficie della piastra. Ideale per il funzionamento a la carte.

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)



Approvazione:

Accessori opzionali

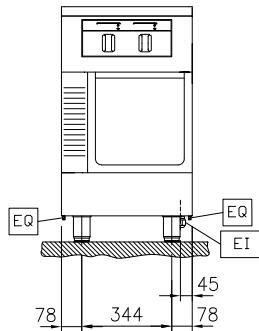
• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	☐
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	☐
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	☐
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	☐	• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913279	☐
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	☐	• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• 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	☐			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm	PNC 912595	☐			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	☐			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	☐			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 500 mm	PNC 912917	☐			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	☐			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	☐			
• 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	☐			
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913224	☐			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913225	☐			
• 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	☐			
• Ripiano per vano armadiato L= 340mm, 1 lato operatore	PNC 913233	☐			
• 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	☐			



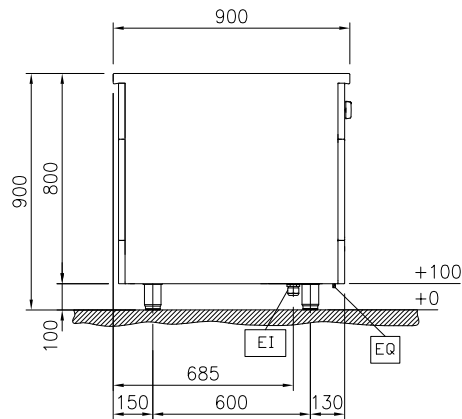
Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 – Induzione 2 zone ampia
superficie su base aperta, 1 lato operatore,
profilo standard**

Fronte

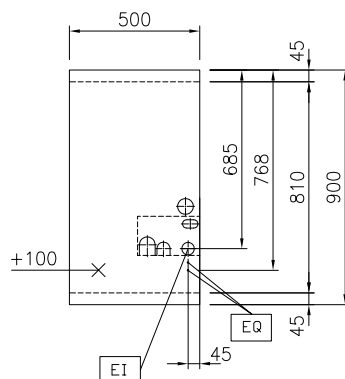


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 14 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 800 mm
Dimensioni vano (larghezza): 340 mm
Dimensioni vano (altezza): 330 mm
Dimensioni vano (profondità): 740 mm
Peso netto: 52 kg
Potenza piastre frontali: 7 - 0 kW
Potenza piastre posteriori: 7 - kW
Dimensioni piastre frontali: 420x370
Dimensioni piastre posteriori: 420x370
Dimensioni top induzione (larghezza): 500 mm
Dimensioni top induzione (profondità): 900 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 21.5 Amps



Gamma cottura modulare
thermaline 90 – Induzione 2 zone ampia superficie su base aperta, 1
lato operatore, profilo standard
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso