Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastra elettrico, 4 zone, 2 lati operatore H 700

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589516 (MCLCECJDAO) Tuttapiastra elettrico, 4 zone su vano aperto - 2 lati 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. Piastra liscia, realizzata in acciaio dolce. 4 zone di riscaldamento controllate indipendentemente con 2 sensori elettronici per zona per il controllo della temperatura in superficie e 8 livelli di potenza.
Riscaldamento rapido della piastra, sempre pronta all'uso. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 2 lati operatore.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Quattro zone riscaldanti controllate in maniera indipendente.
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- 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.
- Solid top in acciaio dolce con superficie liscia per una facile pulizia
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- 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.
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Due sensori elettronici per zona per controllare la temperatura di superficie e per proteggere piastra dal surriscaldamento.
- 8 livelli di potenza.

Costruzione

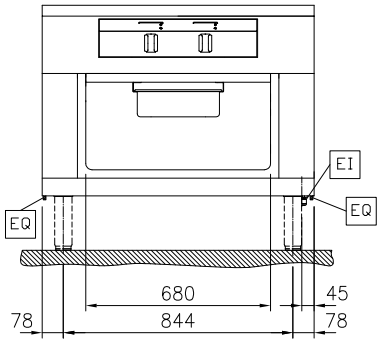
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

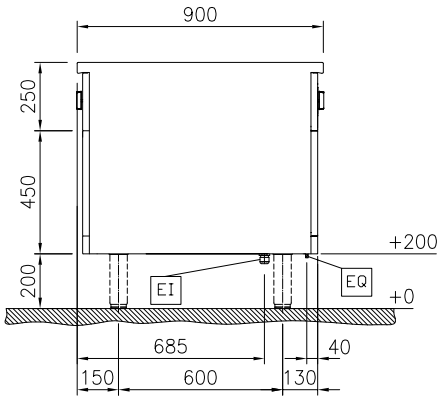
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastra elettrico, 4 zone, 2 lati operatore H 700

Fronte

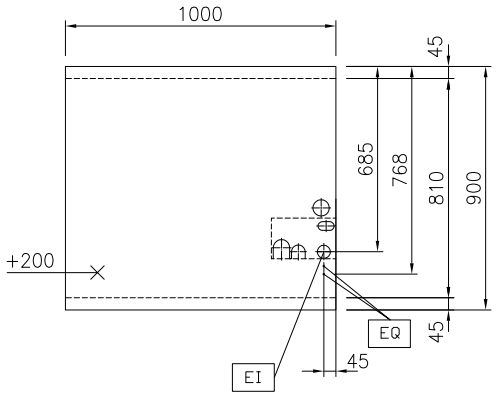


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	16 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	100 °C
Temperatura MAX:	450 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni vano (larghezza):	680 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	193 kg
Configurazione:	On Base;Two-Side Operated
Potenza piastre frontali:	4 - 4 kW
Potenza piastre posteriori:	4 - 4 kW
Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):	820 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	720 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente:	34.8 Amps

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

2026.11.20

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	❑
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm	PNC 912512	❑
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912528	❑
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912558	❑
• 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	❑
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm	PNC 912636	❑
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912657	❑
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm	PNC 912960	❑
• 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	❑
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	❑
• Ripiano per vano armadiato L= 680mm, 2 lati operatore	PNC 913238	❑
• Kit ottimizzazione energetico 40A	PNC 913248	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	PNC 913260	❑
• Kit fissaggio ripiani - 2 lati operatore	PNC 913284	❑
• Filtro L= 1000 mm	PNC 913666	❑
• Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913672	❑
• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913688	❑

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