



Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastre elettrico, Ecotop, 2 zone, con alzatina, 1 lato operatore H 800



589524 (MCLBFEDAO)

Tuttapiastre elettrico,
Ecotop, 2 zone su vano
aperto, con alzatina
posteriore - 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. Piastra ECOTOP in acciaio dolce di 14 mm di spessore con speciale rivestimento che riduce la dispersione di calore. 2 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, 1 lato operatore con alzatina.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Due 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.
- 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.
- ECOTOP dotato di piastra di cottura in acciaio di 20 mm di spessore per un ottimo accumulo del calore.
- 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

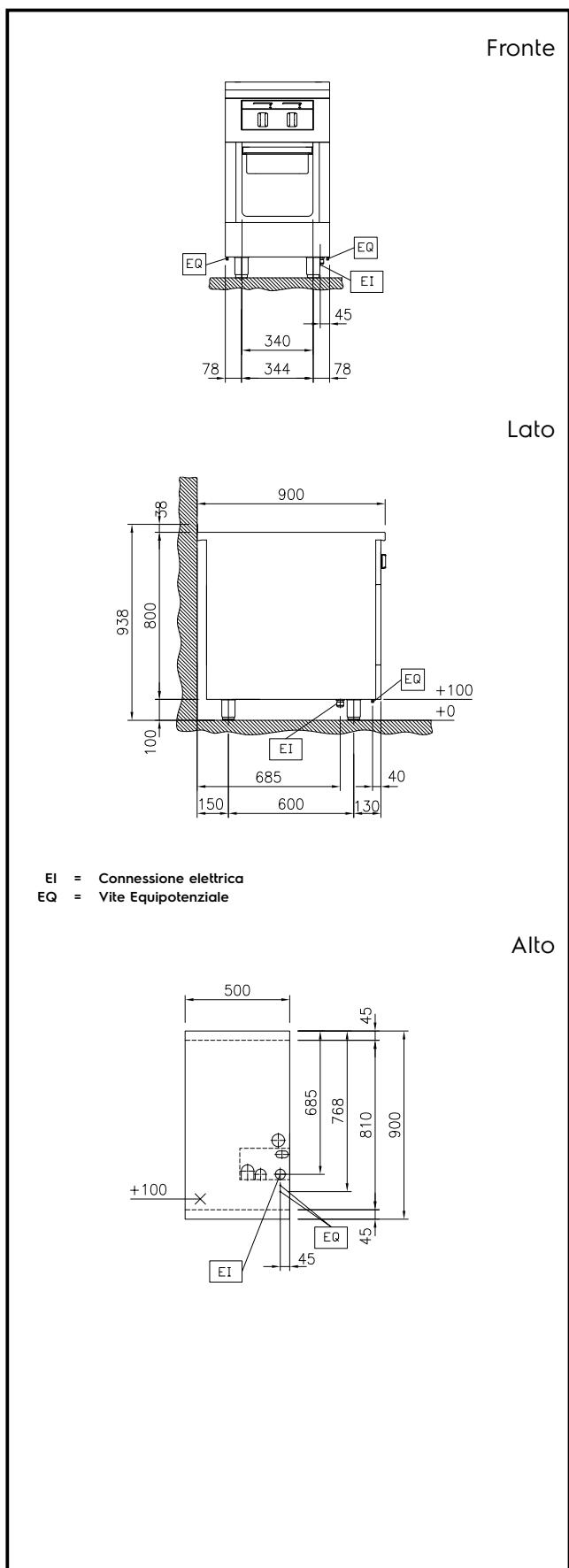
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it


Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata max: 6 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	100 °C
Temperatura MAX:	450 °C
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:	98 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato
Potenza piastre frontali:	3 - 0 kW
Potenza piastre posteriori:	3 - kW
Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):	360 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	730 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 13 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913270	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	<input type="checkbox"/>	• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913279	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	<input type="checkbox"/>	• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913689	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm	PNC 912595	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm	PNC 912624	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 500 mm	PNC 912898	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	<input type="checkbox"/>			
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm	PNC 913023	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913102	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913106	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>			
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
• Ripiano per vano armadiato L= 340mm, 1 lato operatore	PNC 913233	<input type="checkbox"/>			
• Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268	<input type="checkbox"/>			

