

## Gamma cottura modulare thermaline 90 - Tuttapiastra a gas French top - 1 lato operatore

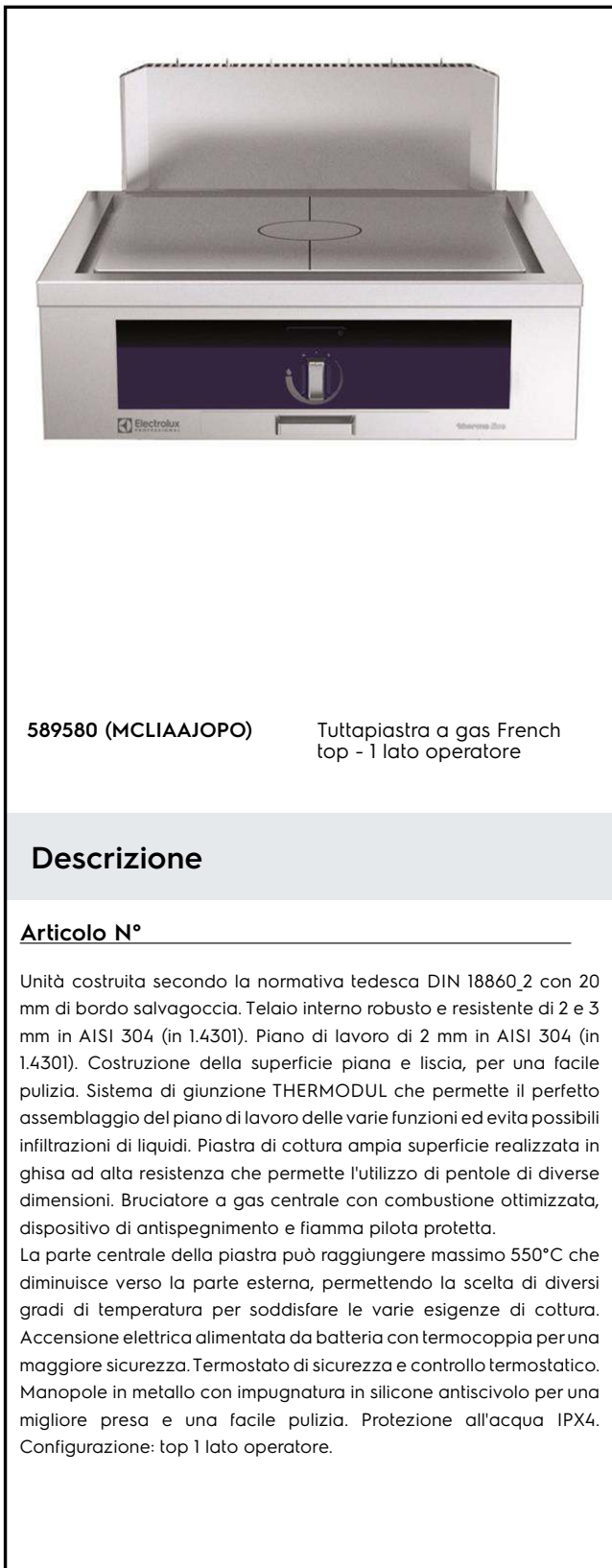
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589580 (MCLIAAJOP0)

Tuttapiastra a gas French  
top - 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 di cottura ampia superficie realizzata in ghisa ad alta resistenza che permette l'utilizzo di pentole di diverse dimensioni. Bruciatore a gas centrale con combustione ottimizzata, dispositivo di antispegnimento e fiamma pilota protetta. La parte centrale della piastra può raggiungere massimo 550°C che diminuisce verso la parte esterna, permettendo la scelta di diversi gradi di temperatura per soddisfare le varie esigenze di cottura. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: top 1 lato operatore.

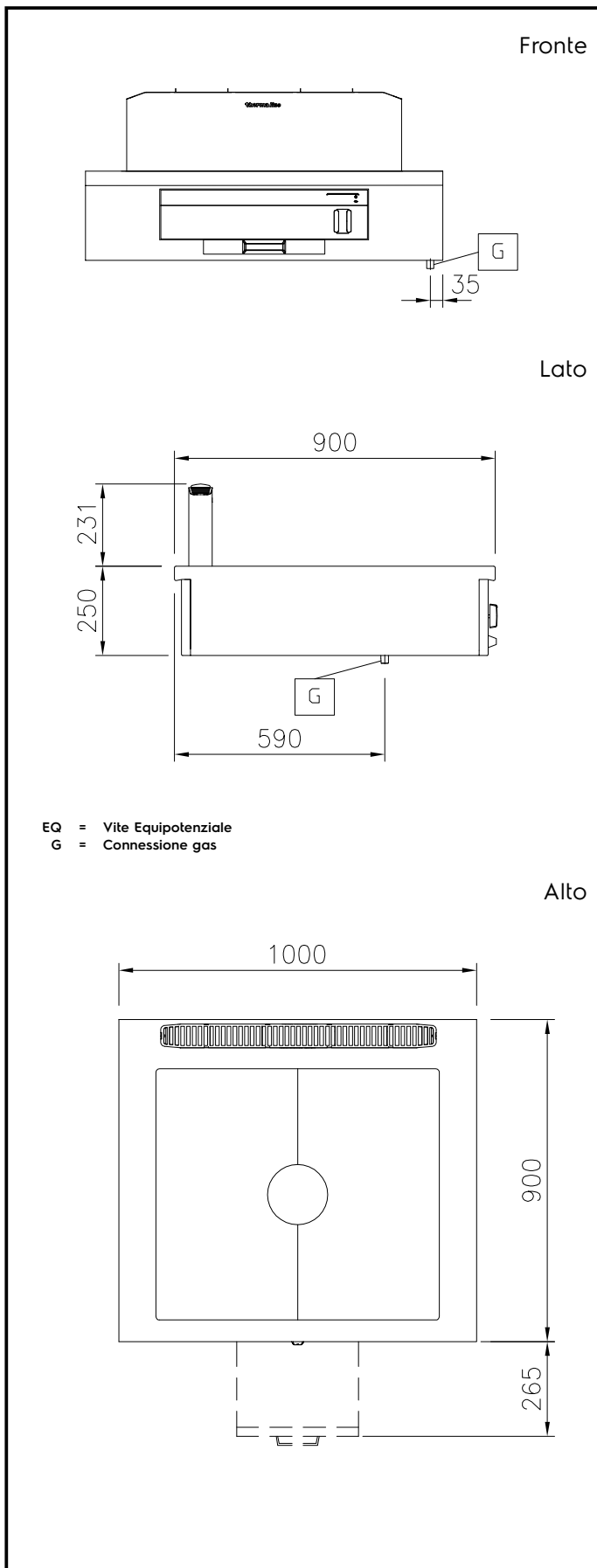
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- 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.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 550°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.

### Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- 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.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Protezione dall'acqua IPX4.



### Gas

<b>Potenza gas:</b>	12.5 kW
<b>Tipo di gas:</b>	
<b>Connessione gas:</b>	1/2"

### Informazioni chiave

<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	1000 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	900 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	250 mm
<b>Peso netto:</b>	120 kg
<b>Configurazione:</b>	Funzionante da un lato; Top

### Configurazione:

<b>Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):</b>	790 mm
<b>Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):</b>	700 mm

### Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- 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
- 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
- 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
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913251
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913252
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913255



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Tuttapiastra a gas  
French top - 1 lato operatore**

- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913256

