Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta) 1 lato operatore

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589126 (MCTAAAEOAO)	Piastra elettrica top Free-cooking (cottura diretta/ indiretta) - 1 lato operatore
589130 (MCTCAAJOAO)	Piastra elettrica top Free-cooking (cottura diretta/ indiretta) - 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 liscia, elettrica, in acciaio con 14 mm di spessore e angoli arrotondati attorno alla piastra. Riscaldamento rapido, sempre pronta all'uso: raggiungimento temperatura massima in superficie di 350° C.

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: top con 1 lato operatore.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Riscaldamento rapido della piastra per essere sempre pronta all'uso.
- Zona perimetrale attorno alla piastra arrotondata e di ampia superficie per una più facile pulizia.
- Piastra di cottura unita alla base in modo da evitare le infiltrazioni di sporco.
- Temperatura di superficie fino a 350 ° C.
- 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.
- Adatta a cotture dirette e indirette.

Costruzione

- 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 in robusto acciaio inox AISI 304.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Piano di cottura elettrico da 20 millimetri di spessore in acciaio inox AISI 316 - DIN 1.4404.
- Top da 2 mm di spessore in acciaio inox AISI 304 - DIN 1.4301.

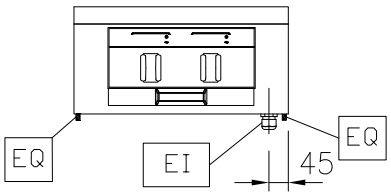
Sostenibilità

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

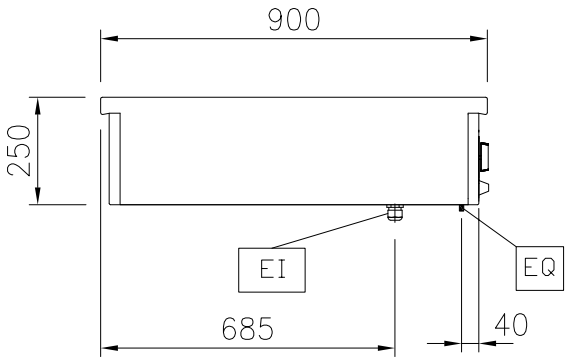
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta) 1 lato operatore

Fronte

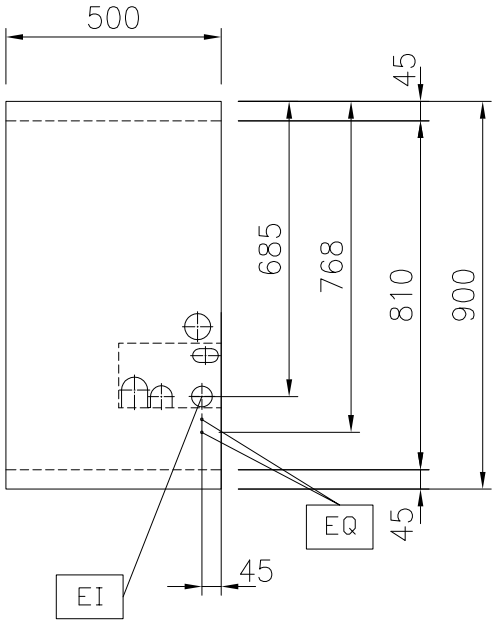


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	
589126 (MCTAAAEOAO)	6 kW
589130 (MCTCAAJOAO)	16 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:	
Larghezza superficie di cottura:	
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	350 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	
589126 (MCTAAAEOAO)	500 mm
589130 (MCTCAAJOAO)	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	
589126 (MCTAAAEOAO)	75 kg
589130 (MCTCAAJOAO)	160 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente:	
589126 (MCTAAAEOAO)	13 Amps
589130 (MCTCAAJOAO)	34.8 Amps

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

Accessori opzionali

• Piano porzionatore da 500 mm (solo per 589126)	PNC 912523	❑
• Piano porzionatore da 1000 mm (solo per 589130)	PNC 912528	❑
• Piano porzionatore da 500 mm (solo per 589126)	PNC 912553	❑
• Piano porzionatore da 1000 mm (solo per 589130)	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 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 ottimizzazione energetico 14A (solo per 589126)	PNC 913244	❑
• Kit ottimizzazione energetico 40A (solo per 589130)	PNC 913248	❑
• 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	❑
• Filtro L= 500 mm (solo per 589126)	PNC 913664	❑
• Filtro L= 1000 mm (solo per 589130)	PNC 913666	❑
• - NOT TRANSLATED - (solo per 589126)	PNC 913676	❑
• - NOT TRANSLATED - (solo per 589130)	PNC 913677	❑

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