

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Piastra elettrica Free-
cooking (cottura diretta/indiretta)
alzatina, 1 lato op.**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589127 (MCTAABEOAO)

Piastra elettrica top Free-cooking (cottura diretta/indiretta), 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 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, con alzatina.

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

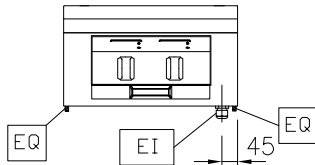
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI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

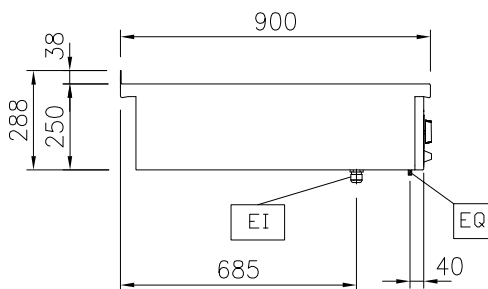


- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

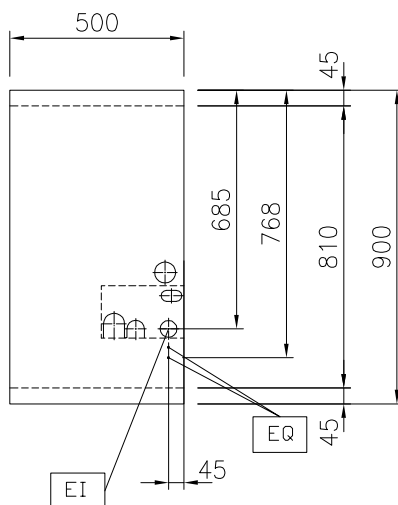
Fronte



Lato


 EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


Elettrico

 Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 6 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:

Larghezza superficie di cottura:

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 350 °C

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Peso netto: 75 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 13 Amps

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x700mm PNC 913010
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm PNC 913023
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209
- 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
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913636
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913637
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913638
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm PNC 913639



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Piastra elettrica Free-cooking
(cottura diretta/indiretta) alzata, 1 lato op.**

- Kit di installazione a sbalzo - top da 500 mm PNC 913649
- Filtro L= 500 mm PNC 913664
- - NOTTRANSLATED - PNC 913676



**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Piastra elettrica Free-cooking (cottura diretta/indiretta)
alzata, 1 lato op.**
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.05.25