Electrolux PROFESSIONAL

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 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

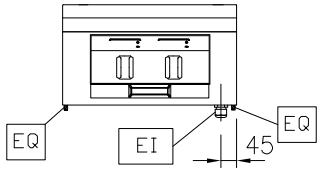
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

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

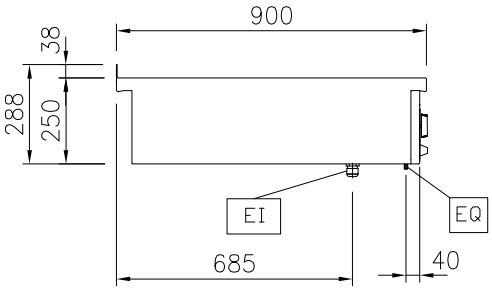
Electrolux PROFESSIONAL

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

Fronte

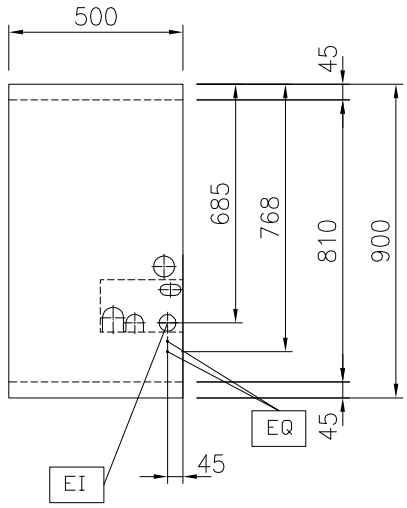


Lato



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	❑
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	❑
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	❑
• 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 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	❑
• 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	❑

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

2026.11.20

• 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Kit di installazione a sbalzo - top da 500 mm	PNC 913649	❑
• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

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