

**Gamma cottura modulare**  
**Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1**  
**lato operatore - L= 1000mm (Gas**  
**refrigerante R290)**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589680 (MC6HDAJOBO)

Base Ref/Freezer, +8-22°, 2  
cassetti - 1 lato operatore -  
L= 1000mm (Gas refrigerante  
R290)

## Descrizione

### Articolo N°

Base refrigerata con 2 cassetti, per funzionare sia come frigo che come freezer, con una temperatura da -22°C a +8°C. Costruita in acciaio inox AISI 304 (in 1.4301) con guide antiribaltamento per ospitare bacinelle GN 1/1. Unità refrigerata incorporata. Priva di CFC (tipo di gas refrigerante ecologico: R290 con schiumatura in ciclopentano). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. 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.

## Caratteristiche e benefici

- Base Ref-Freezer HP con 2 cassetti con compressore incorporato
- Apparecchiatura in grado di operare sia come frigorifero che come freezer con un range di temperatura da -22 a +8°C
- Progettati per funzionare a temperatura ambiente di 40°C
- Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Ogni cassetto può ospitare una bacinella GN 1/1 con altezza max 150 mm.
- Le guarnizioni magnetiche dei cassetti sono removibili per una maggiore pulizia.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- L'unità può essere installata su ruote.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860\_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Superficie della parte superiore e inferiore forata per una migliore circolazione dell'aria.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

## Costruzione

- Ampio display digitale a cifre bianche con pulsanti touch soft.
- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.
- Compressore incorporato.
- Livello di protezione all'acqua IPX3.

## Sostenibilità



- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).

## Accessori opzionali

- Connettore Ethernet IR33 (CAREL) per armadi e tavoli refrigerati PNC 881299 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm PNC 912511 ☐
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm PNC 912600 ☐
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912621 ☐
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912624 ☐

Approvazione:

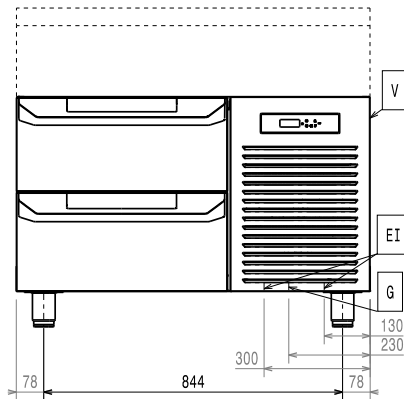
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, PNC 912627 ☐  
 sx e dx per installazione schiena  
 contro schiena, 1800mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912903 ☐  
 installazione contro parete, 1000 mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912922 ☐  
 installazione a isola, 1000 mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913102 ☐  
 sinistro (12.5 mm), installazione  
 contro parete
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913106 ☐  
 destro (12.5 mm), installazione  
 contro parete
- Pannello posteriore in acciaio inox, PNC 913184 ☐  
 per vani e unità, 1 lato operatore,  
 1000x550mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913224 ☐  
 sinistro (12.5 mm), installazione  
 schiena contro schiena
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913225 ☐  
 destro (12.5 mm), installazione  
 schiena contro schiena
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913259 ☐  
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x800mm
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913268 ☐  
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x800mm, sinistro
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913270 ☐  
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x800mm, destro
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913277 ☐  
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x800mm, sinistro
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913278 ☐  
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x800mm, destro
- Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 ☐  
 essere utilizzato solo tra installazioni  
 di apparecchiature della thermaline  
 Modulare 90 e la precedente  
 gamma thermaline C90)
- Pannello laterale di copertura a filo, PNC 913692 ☐  
 in acciaio inox per base refrigerata  
 (questo pannello deve essere  
 utilizzato come chiusura contro una  
 parete, tra apparecchiature della  
 gamma thermaline/ProThermetic e  
 apparecchiature non appartenenti  
 alla gamma thermaline, che  
 abbiano stesse dimensioni)



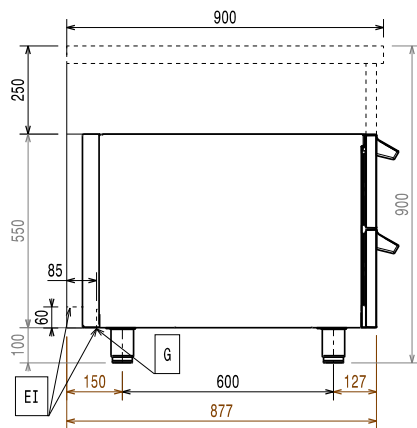
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare**  
Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1 lato  
operatore - L= 1000mm (Gas refrigerante R290)

Fronte

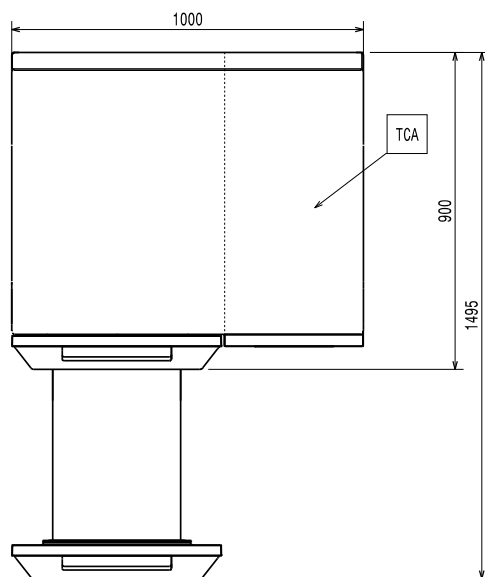


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| Potenza installata max:    | 0.48 kW               |
| Watt totali:               | 0.48 kW               |

### Informazioni chiave

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 1000 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 900 mm  |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 550 mm  |
| Peso netto:                     | 130 kg  |
| N° cassetti                     | 2       |
| Capacità lorda:                 |         |

### Dati refrigerazione

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Temperatura minima di funzionamento:  | 8 °C      |
| Temperatura massima di funzionamento: | -22 °C    |
| Potenza compressore:                  |           |
| Tipo di sbrinamento:                  | Elettrico |

### Sostenibilità

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Consumo di corrente:  | 3.6 Amps |
| Tipo di refrigerante: | R290     |
| Potenza refrigerante: | 0 W      |
| Peso refrigerante:    | 85 g     |



**Gamma cottura modulare**  
Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1 lato operatore - L= 1000mm (Gas  
refrigerante R290)

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

2025.04.25