

Gamma cottura modulare
Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassette - 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.
- 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.

Interfaccia utente & gestione dati

- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).

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 ☐

Approvazione:

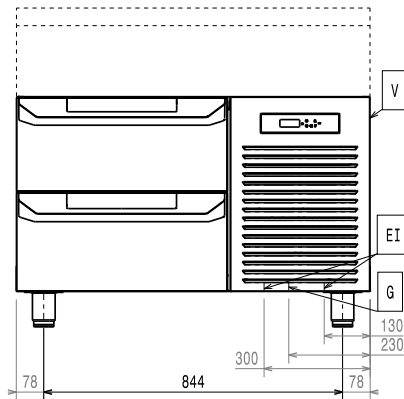
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, PNC 912624 ☐
 sx e dx per installazione contro
 parete, 900mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, PNC 912627 ☐
 sx e dx per installazione schiena
 contro schiena, 1800mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912903 ☐
 installazione contro parete, 1000 mm
- 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)



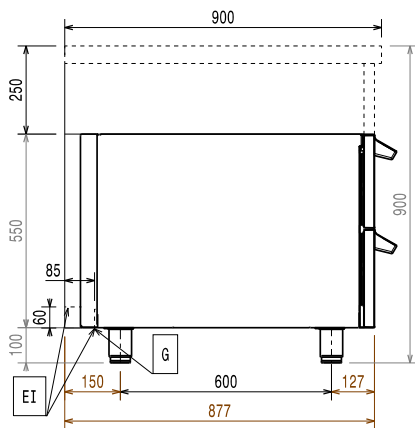
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

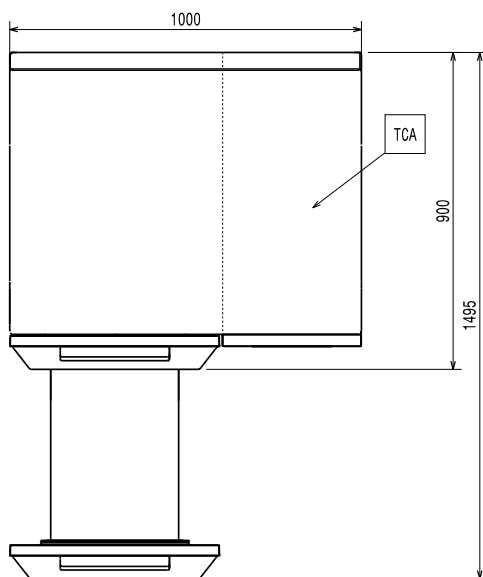


Lato



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

2025.11.12