

Línea de Cocción Modular Thermaline 80 - Base de Horno estático eléctrico, 1 lado - H=450

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588157 (MA8ACAHOAO)

Horno Estático Eléctrico,
mandos a un lado
800X800X450 AL

Descripción

Artículo No. _____

Base de horno eléctrica estática con puerta de horno de 40 mm de grosor y placa base de acero esmaltado estriado. Construido según 1.4301 (AISI 304). Cámara del horno con 2 niveles de guías para estantes 2/1 GN para permitir una cocción simultánea y más rápida. Termostato de alta resistencia con rango de temperatura de hasta 300°C. Dos resistencias independientes, la superior puede utilizarse también para asar. Superficie plana, fácil de limpiar. Protección contra sobrecalentamiento que corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los pomos metálicos y las asas del horno, ergonómicamente diseñadas con agarre "suave" de silicona higiénica incrustada, facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: Base monobloque con operación en un lado.

Características técnicas

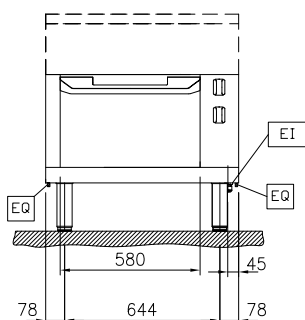
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- La cámara del horno tiene 2 niveles de guías para acomodar rejillas 2/1 GN y la placa de la base es ranurada en acero esmaltado.
- El elemento de calentamiento superior del horno puede ser usado como grill.
- Termostato de alta calidad con temperaturas hasta 300 °C.
- Los tiradores han sido diseñados ergonómicamente con un agarre de silicona "soft grip" para cogerlos y limpiarlos fácilmente.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2.
- Temperatura del horno hasta 300°C.
- El horno tiene dos resistencias independientes, controladas por dos mandos distintos: uno para el calor superior y otro para el inferior.

Construcción

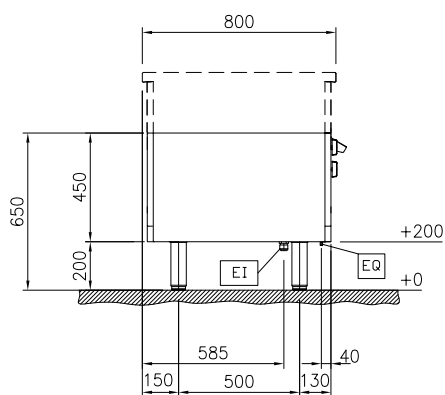
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.

Aprobación: _____

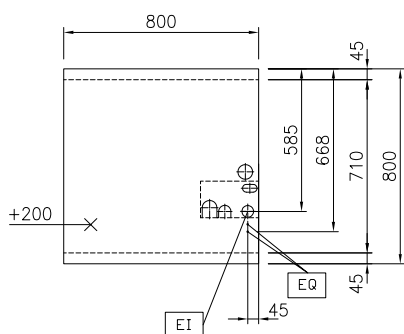
Alzado



Lateral



Planta



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	5 kW

Info

Temperatura de funcionamiento del horno	60 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	575 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	300 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	700 mm
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	450 mm
Peso neto	93 kg
Configuración	operativo por un lado
Horno GN	GN 2/1

Sostenibilidad

Consumo actual:	10.8 Amps
-----------------	-----------

accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada para hornos PNC 910652 2/1GN

accesorios opcionales

- Papel de panadería para hornos PNC 910651 ☐
- Placa inferior en acero inoxidable 2/1GN para placa de arcilla refractaria en hornos de panadería 800&900 PNC 910655 ☐
- Placa de arcilla refractaria 2/1GN para hornos PNC 910656 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque PNC 912509 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm PNC 912634 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm PNC 912655 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm PNC 912658 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm PNC 912661 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared PNC 912844 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque PNC 912863 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo PNC 913093 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho PNC 913097 ☐
- Panel trasero 800x450mm, para bases operativas desde un lado PNC 913167 ☐
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm PNC 913214 ☐
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm PNC 913215 ☐
- Kit optimizador de energía 14A PNC 913244 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913258 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913263 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913265 ☐

- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo PNC 913271 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho PNC 913272 ☐
- Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) PNC 913668 ☐
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones) PNC 913684 ☐