

Gamma cottura modulare
Piano ad induzione 4 zone, su vano
caldo igiene H2, con alzatina posteriore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



588703 (MBIQGBH4AO)

Piano ad induzione 4 zone,
su vano caldo - igiene H2,
con alzatina posteriore - 1
lato operatore

Caratteristiche e benefici

- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- 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.
- 9 livelli di potenza.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Temperatura impostabile attraverso un termostato per soddisfare le diverse esigenze di mantenimento. Temperatura massima 110 ° C.

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con vano antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Stoccaggio dimensionato per contenitori GN1/1.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Accessori opzionali

- Raschietto per piani cottura PNC 910601
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498

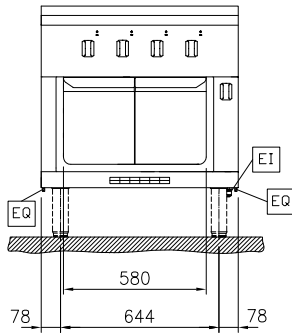
Approvazione: _____



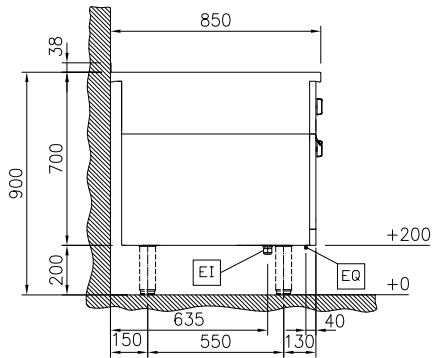
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare
Piano ad induzione 4 zone, su vano
caldo igiene H2, con alzatina posteriore

Fronte

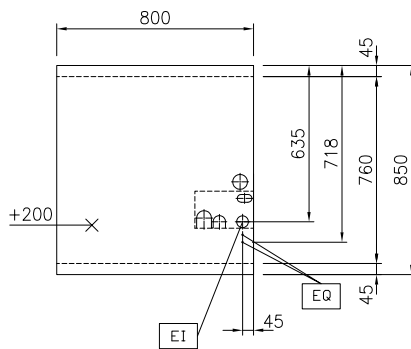


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Gamma cottura modulare
Piano ad induzione 4 zone, su vano caldo
igiene H2, con alzatina posteriore
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.07.01

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 22 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza: 800 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 850 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 700 mm
Peso netto: 73 kg
Configurazione: Su Forno; Funzionante da
un lato
Potenza piastre frontali: 5 - 5 kW
Potenza piastre posteriori: 5 - 5 kW
Dimensioni piastre frontali: 320x330 320x330
Dimensioni piastre
posteriori: 320x330 320x330
Dimensioni top induzione
(larghezza): 800 mm
Dimensioni top induzione
(profondità): 850 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente: 35.6 Amps