



Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Top a induzione 4 zone
su forno el. 1 lato op. con alzatina
profilo igienico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Top a induzione 4 zone su forno el. 1 lato op. con
alzatina profilo igienico

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.
- 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.
- 9 livelli di potenza.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- Il forno a convezione consente di cuocere contemporaneamente su 2 livelli, riducendo così i tempi di cottura rispetto ai normali forni statici (a seconda del tipo di alimento).
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- Termostato con range di temperatura fino a 300°C.
- Ventilatore con doppia funzione: fornisce la temperatura di cottura in tutto il vano. Funziona in modo continuo e sincronizzato con gli elementi riscaldanti.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Controllo manuale dell'umidità nella camera di cottura.
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Rapidità di riscaldamento/ripristino della temperatura.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il sistema a induzione ad ampia superficie permette l'uso di un maggior numero di padelle grazie allo sfruttamento di tutta la superficie della piastra. Ideale per il funzionamento à la carte.

Gamma cottura modulare

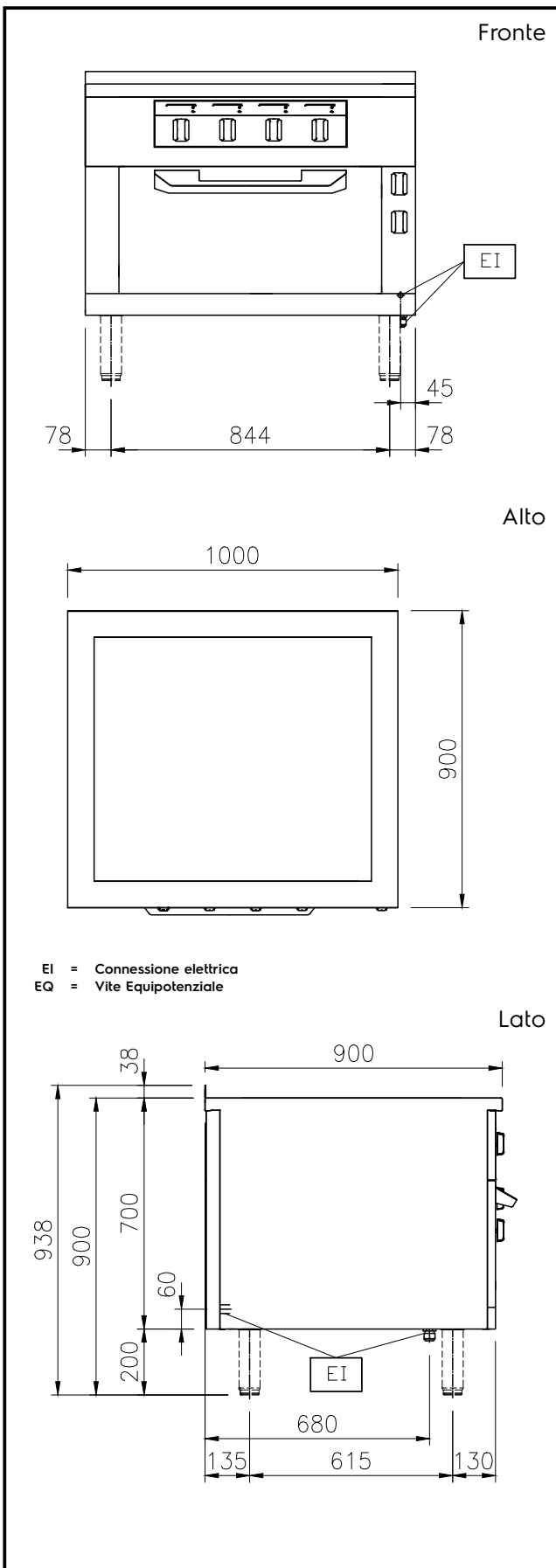
thermaline 90 - Top a induzione 4 zone su
forno el. 1 lato op. con alzatina profilo igienico

589032 (MCIEEBJ5AO) * NOT TRANSLATED *

Approvazione: _____

Costruzione

- Spia di funzionamento per ogni zona.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- 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 di 2 e 3 mm di spessore



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589032 (MCIEEBJ5AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

30.5 kW

Informazioni chiave

Potenza piastre frontali: 5 - 5 kW

Potenza piastre posteriori: 5 - 5 kW

Dimensioni piastre frontali: Ø 280 Ø 280

Dimensioni piastre posteriori: Ø 280 Ø 280

Dimensioni top induzione (larghezza): 1000 mm

Dimensioni top induzione (profondità): 900 mm

Temperatura forno: 80 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 683 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 333 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 671 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Peso netto: 1 kg

Accessori opzionali

- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280mm PNC 653598
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512
- 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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm PNC 912636
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912660
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm PNC 912941