

**Gamma cottura modulare**

thermaline 90 - Griglia elettrica HP, 1 lato operatore

**589112 (MCUAAAKOAO)** \* NOT TRANSLATED \***589114 (MCUCAAKOAO)** \* NOT TRANSLATED \***Caratteristiche e benefici**

- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo. (solo per 589112)
- Due fori di scarico posizionati sulla superficie di cottura per la raccolta dei residui grassi all'interno di due contenitori da 3 litri posizionati sotto la superficie di cottura. (solo per 589112)
- Canalina di drenaggio di 81,5 mm di larghezza su tutta la superficie di cottura. (solo per 589112)
- Alzatina in acciaio inox di 3 mm (solo per 589112)

**Costruzione**

- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 rigata. (solo per 589112)
- 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

Approvazione: \_\_\_\_\_



**Electrolux**

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Griglia elettrica HP,  
1 lato operatore**

### **Elettrico**

**Tensione di alimentazione:**

589112 (MCUAAAKOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

589114 (MCUCAAKOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:** 20 kW

### **Informazioni chiave**

**Larghezza superficie di  
cottura:**

1194 mm

**Profondità superficie di  
cottura:**

609 mm

**Temperatura MIN:**

80 °C

**Temperatura MAX:**

300 °C

**Dimensioni esterne, altezza:**

250 mm

**Dimensioni esterne,  
larghezza:**

1500 mm

**Dimensioni esterne,  
profondità:**

900 mm

**Peso netto:**

1 kg

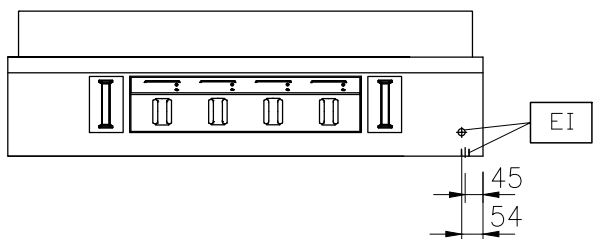
**Superficie di cottura -  
materiale**



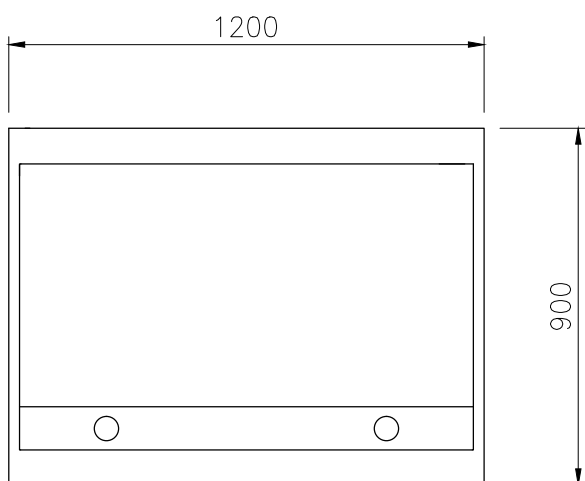
**Electrolux**

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Griglia elettrica HP,  
1 lato operatore**

Fronte

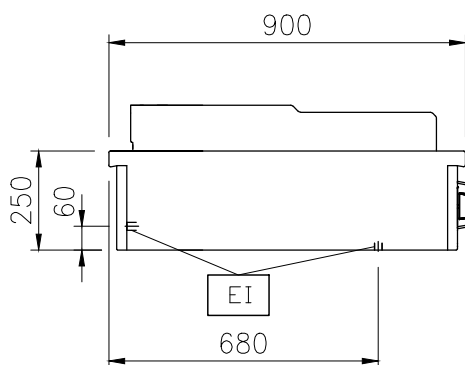


Alto

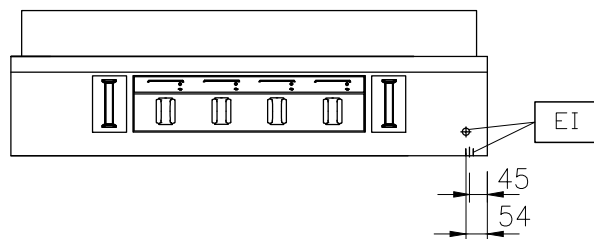


- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi

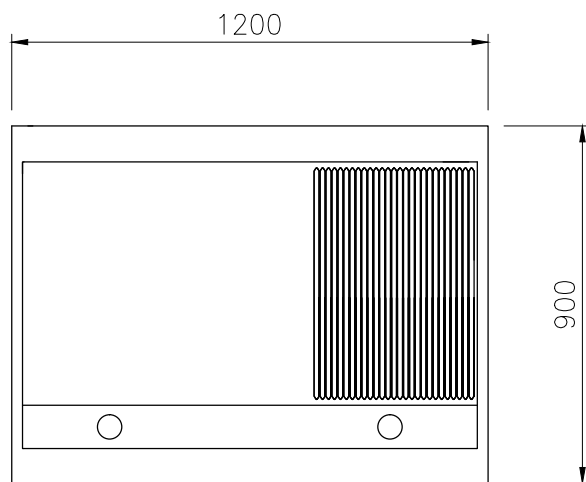
Lato



Fronte

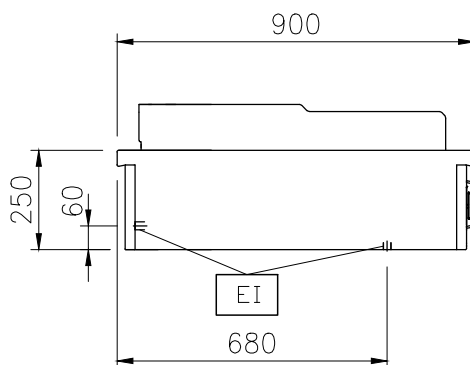


Alto



- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi

Lato



**Accessori opzionali**

- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912530
- Piano porzionatore da 1200 mm PNC 912560
- 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
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589114) PNC 913120