



Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Electric Plancha Top  
with Smooth Plate, 1 Side with  
Backsplash

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Electrolux

Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Electric Plancha Top with Smooth Plate, 1 Side with  
Backsplash

Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Electric Plancha Top with  
Smooth Plate, 1 Side with Backsplash

589123 (MCPBABHOAO) \* NOT TRANSLATED \*

### Caratteristiche e benefici

- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Superficie di cottura liscia in acciaio dolce cromato con rivestimento antiaderente per risultati di grigliatura ottimali.

### Costruzione

- 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
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.

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

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

589123 (MCPBABH0AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

10.2 kW

**Informazioni chiave**

Profondità superficie di

cottura: 540 mm

Larghezza superficie di

cottura: 540 mm

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 300 °C

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Peso netto: 1 kg

Tipologia superficie di

cottura:

Superficie di cottura -  
materiale

**Accessori opzionali**

- Raschietto per piastra liscia per fry top e  
brasiera multifunzione PNC 164255
- Tappo per fry top con piastra  
orizzontale PNC 206296
- Kit profilo di connessione tra unità, 900  
mm PNC 912502
- 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