Electrolux

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 2/1, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 2/1, 1 lato operatore

589441 (MCADFAHDAO) Brasiera multifunzione elettrica, su vano aperto, GN 2/1 - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N° _____

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Apparecchiatura di cottura multifunzione che combina la funzione di un fry top e di una pentola a quella di un bagnomaria. Fondo in acciaio inox di 18 mm di spessore, perfettamente saldato alla vasca in acciaio cromato. Sistema di riscaldamento Powerblock, per la distribuzione ottimale della temperatura, che può essere impostata fino a 280°C. Dimensioni interne della vasca adatte a contenere bacinelle GN. Ampio foro di scarico che permette di convogliare i liquidi di cottura in un capiente cassetto. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Una protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Approvazione: _____

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.
- Apparecchiatura di cottura multifunzione che può essere utilizzata per la cottura a secco, in umido o per la frittura leggera.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Temperatura impostabile fino a 280°C.
- Dimensioni vasca per contenitori GN.
- 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.

Costruzione

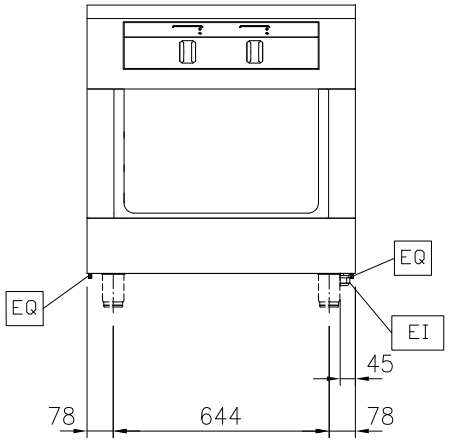
- Vasca con fondo di 18 mm di spessore in acciaio inox saldato al nichel cromo.
- Spigoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia.
- Vano per lo stoccaggio di bacinelle GN 1/1 sulla base dell'apparecchiatura
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme 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

Electrolux

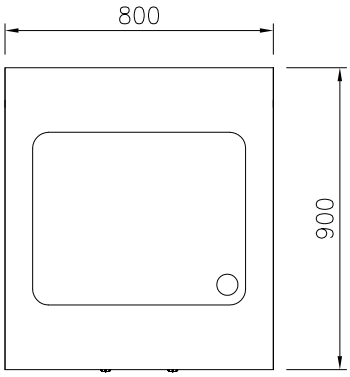
Gamma cottura modulare thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 2/1, 1 lato operatore

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 2/1, 1 lato operatore

Fronte

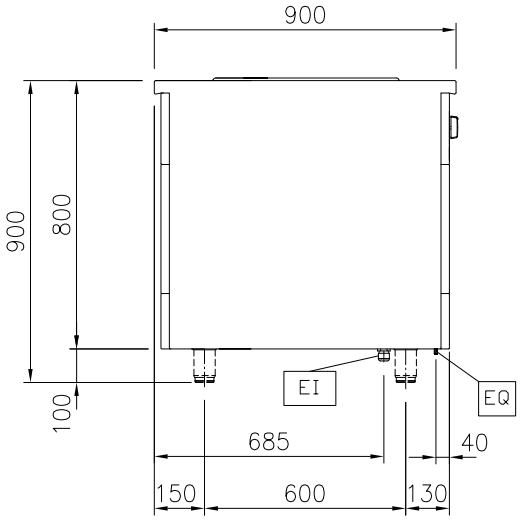


Alto



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
F = Uscita fumi
V = Prese d´aria

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
589441 (MCADFAHDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	10.2 kW

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):	630 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	110 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	510 mm
Profondità superficie di cottura:	0 mm
Larghezza superficie di cottura:	0 mm
Altezza vasca di cottura:	110 mm
Capacità vasca, Max:	22 lt
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni vano (larghezza):	580 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	150 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori opzionali

- Coperchio per brasiera multifunzionale 1 modulo PNC 910621 ❑
- Kit priflo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x800mm PNC 912511 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556 ❑
- 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 800 mm PNC 912598 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912621 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912627 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm PNC 912920 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox, a filo, installazione a isola, 900x800mm PNC 913088 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm PNC 913111 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm PNC 913112 ❑
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119 ❑
- Lame di ricambio con lati arrotondati per raschietto PNC 913123 ❑
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 800x550mm PNC 913182 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm PNC 913203 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913220 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913221 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913224 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913225 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 660 al metro) PNC 913227 ❑
- Piastra inferiore per brasiera multifunzione GN 2/1 PNC 913229 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913234 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913245 ❑
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM SX PNC 913251 ❑
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM DX PNC 913252 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913255 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913256 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913259 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913277 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913278 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913281 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso