

## Tuttapiastra a gas su forno

La linea di cottura Thermaline S90 di Electrolux e' stata progettata per rispondere alle esigenze di piccoli istituti, hotels e ristoranti. La gamma comprende una vasta scelta di elementi modulari che possono essere installati a parete o essere free-standing. La struttura e' in acciaio inox, ed il sistema di giunzione testa a testa garantisce una superficie di lavoro completamente liscia. I modelli descritti in questa scheda sono tuttapiastra in acciaio dolce su forno.



599794

### FACILITA' D'USO

- Superficie di cottura in acciaio dolce.
- 2 zone di riscaldamento, ciascuna con controllo indipendente, e 2 zone di preriscaldamento.
- La temperatura puo' essere regolata con due livelli di potenza fino a 450°C per un controllo preciso della cottura.
- Superficie di cottura ampio, 840x740 mm.
- Riscaldamento rapido della piastra.
- Possibilita' di impostare differenti temperature nelle zone in modo da rispondere a varie esigenze di cottura.
- Possono essere appoggiate contemporaneamente diverse pentole di varie dimensioni senza settori intermedi.
- Il livello delle piastre e del top e' lo stesso, il che comporta la possibilita' di muovere le pentole senza sollevarle.

- Piastra di grosso spessore per una miglior distribuzione del calore. Grazie ad uno speciale isolamento il trasferimento di calore fra il top e la camera del forno e' ridotto al minimo.
- Pannello comandi di facile comprensione.
- Temperatura forno fino a 350°C.

### FACILITA' DI MANUTENZIONE

- La superficie di cottura liscia, dura e non porosa garantisce la perfetta pulibilita' ed il massimo igiene.
- Tutti i principali componenti sono facilmente accessibili frontalmente.
- Parti delicate protette contro acqua e calore.
- Ciascuna zona di riscaldamento e' dotata di un sensore di temperatura.

### AMBIENTE

- Riciclabilita' 98% in termini di peso.

- Imballaggio privo di sostanze tossiche.

### MATERIALI

- Corpo e base in acciaio inox AISI 304.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm.
- Sistema di connessione Lasertec, superficie di lavoro sembra unica.
- Piastra disponibile in acciaio dolce o con speciale strato di copertura che riduce le radiazioni di calore di circa il 60% (a richiesta).

### APPROVAZIONI

- Protezione apparecchiature certificata contro gli spruzzi d'acqua (IP X5).
- Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione CE per tutte le apparecchiature.



**Electrolux**

**THERMALINE S90**  
Tuttapietra a gas su forno

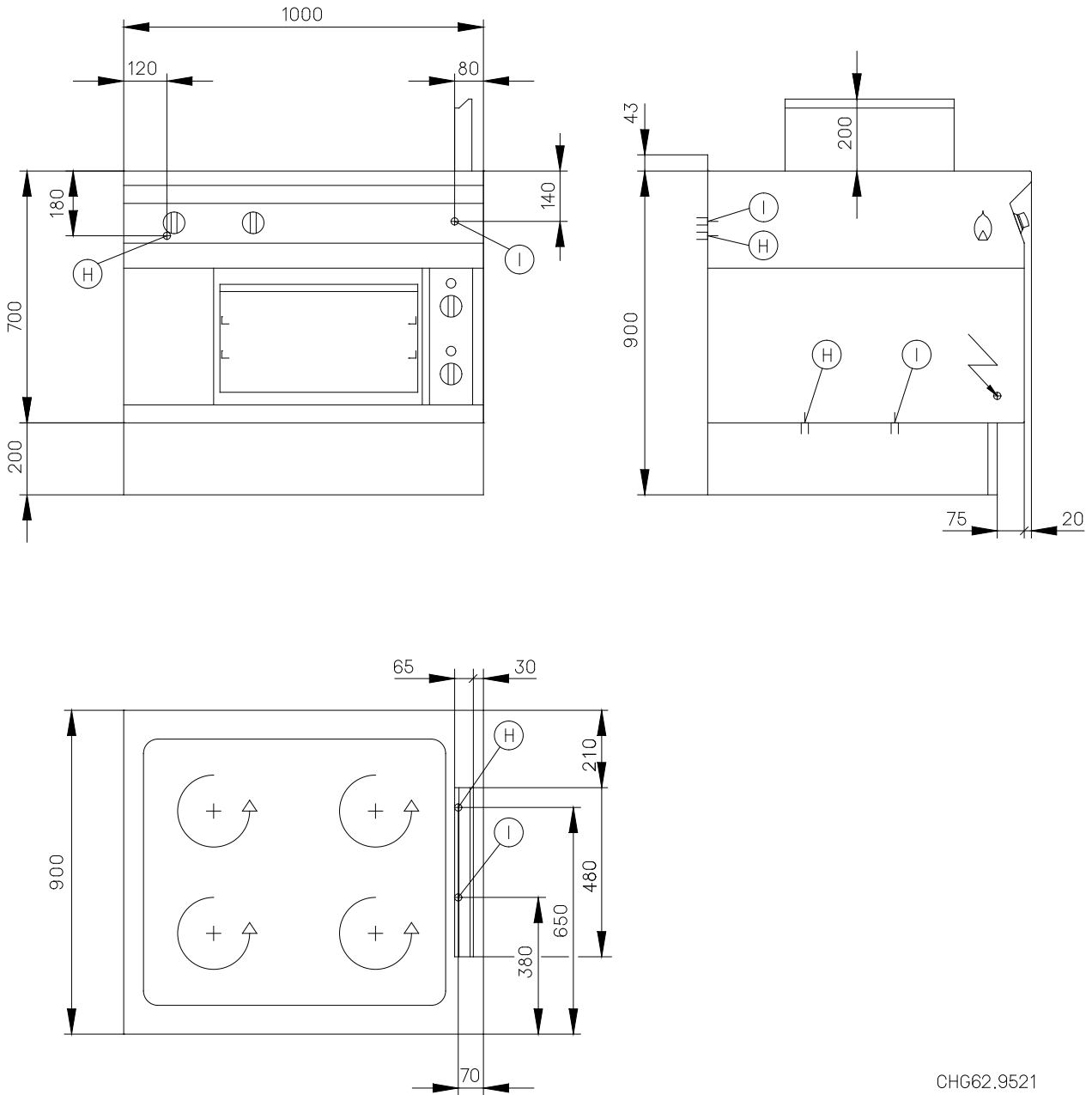
**MODELLI**

- Modelli disponibili con forno a gas o elettrico con operativita' su uno o due lati. Sui forni con operativita' su due lati, la regolazione della temperatura rimane disponibile solo su un lato.
- Alzatina 43 mm, chiude nel retro l'apparecchiatura ed elimina fessure fra la stessa ed il muro (modello ad un lato).
- Disponibili a richiesta modelli con vano aperto con raggiature angoli maggiore, per agevolare ulteriormente le operazioni di pulizia.

	<b>STG23C1C 599794</b>	<b>STG24C1B 582432</b>	<b>STG24A3C 582433</b>
<b>DATI TECNICI</b>			
Alimentazione	Gas/Electric	Gas	Gas
Installazione	Contro parete; Schiena contro schiena; A sbalzo	Contro parete; Schiena contro schiena; A sbalzo	Standing as an island
Configurazione	1 lato operatore	1 lato operatore	2 lati operatore
Dimensioni esterne - mm			
lunghezza	1000	1000	1000
profondità	900	900	900
altezza	900	900	900
Dimensioni piastra - mm			
lunghezza	840	840	840
profondità	740	740	740
Dimensioni interne forno - mm			
lunghezza	550	550	550
profondità	740	700	700
altezza	270	270	270
Potenza bruciatori piastra - kW	14	14	14
Forno			
potenza bruciatori - kW	5	7	7
temperatura min-max - °C	60, 350	100, 340	100, 340
Potenza piastre posteriori - kW	7	7	7
Potenza fuochi posteriori - kW	7	7	7
Potenza piastre anteriori - kW	7	7	7
Potenza fuochi anteriori - kW	7	7	7
Potenza - kW			
totale potenza gas	14	21	21
installata-elettrica	5		
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N, 50/60		
Peso netto - kg.	230	230	230
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>			
GRIGLIA GN2/1 X FORNI-THERMALINE 800&900	1	1	1
TEGLIA GN 2/1 PER FORNI	1	1	1
<b>ACCESSORI</b>			
CAMINO TUTTAPIASTRA GAS ALTEZZA 1200MM	911600	911600	911600
KIT PER MONTAGGIO A PARETE H=700 MM	911670	911670	
PANNELLO LATERALE A MURO SINISTRO	911530	911530	
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM DX-PARETE	911672	911672	
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM SX-PARETE	911671	911671	
PANNELLO LATERALE DESTRO A MURO	911528	911528	
PANNELLO LATERALE MONOBLOCCO			911527
PIANO PORZIONATORE 1000X130 MM	911856	911856	911856
PIANO PORZIONATORE 1000X200 MM	911878	911878	911878
TUBO CONNESSIONE GAS	910720	910720	910720
ZOCCOL. ANT/POST INOX 1000 MM - FS			911533
ZOCCOL. ANTER. INOX 1000 MM - PARETE	911560	911560	
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+ SX-ISOLA			911638
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+ SX-PARETE	911639	911639	

**THERMALINE S90**  
Tuttapietra a gas su forno

599794



**LEGENDA**

H - Attacco gas  
I - Ingresso cavo elettrico

**STG23C1C**  
**599794**

3/4"  
400 V, 3+N, 50/60

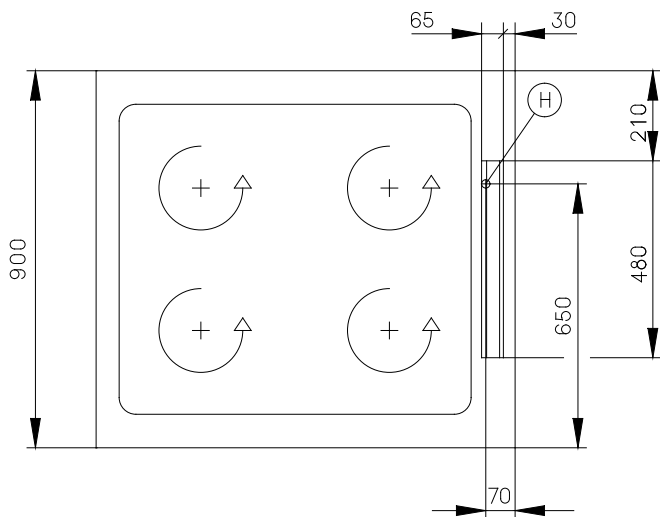
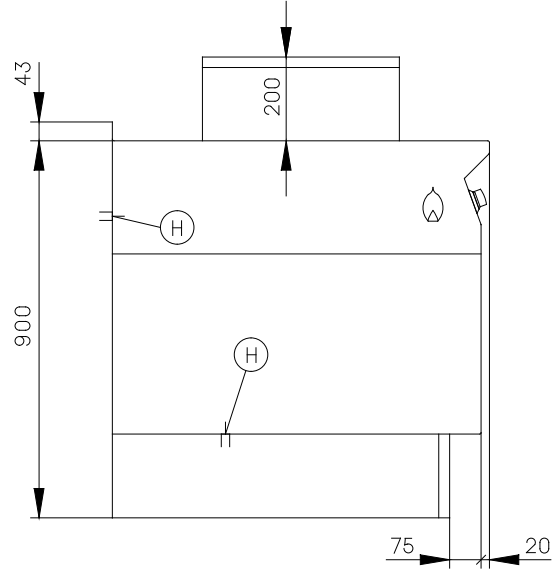
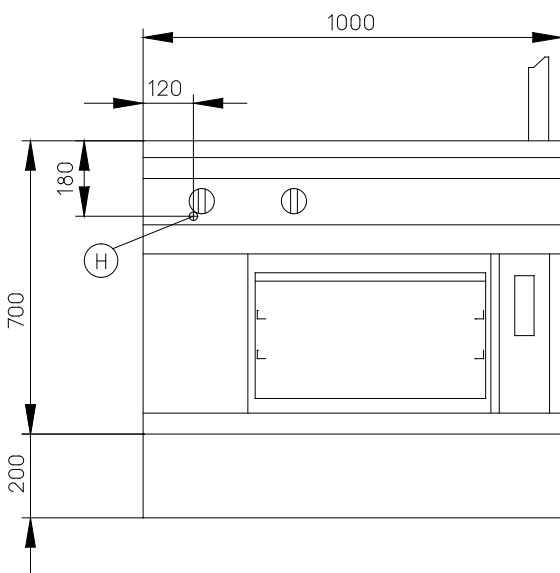
CFFB020

2004-11-23

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

**THERMALINE S90**  
Tuttapietra a gas su forno

582432



CHG62.9522

<b>LEGENDA</b> H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	<b>STG24C1B</b>
	582432
	3/4"

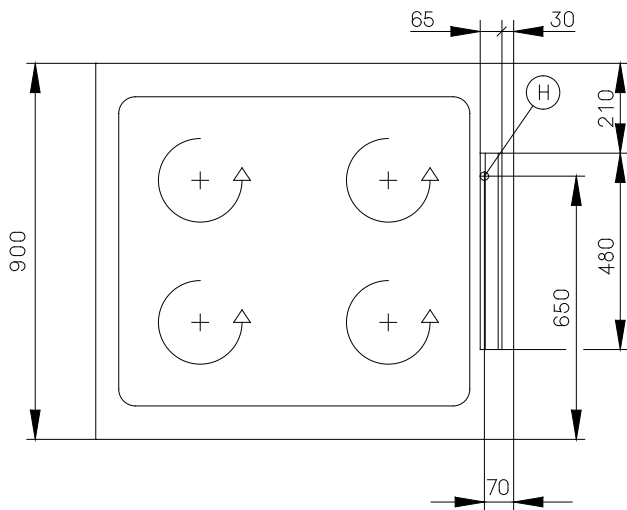
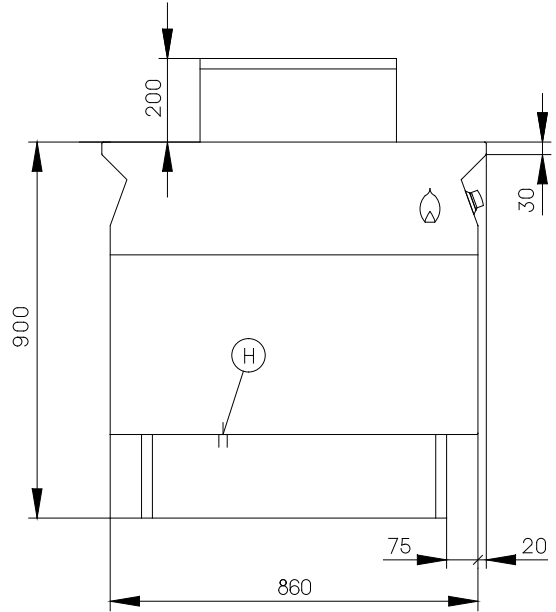
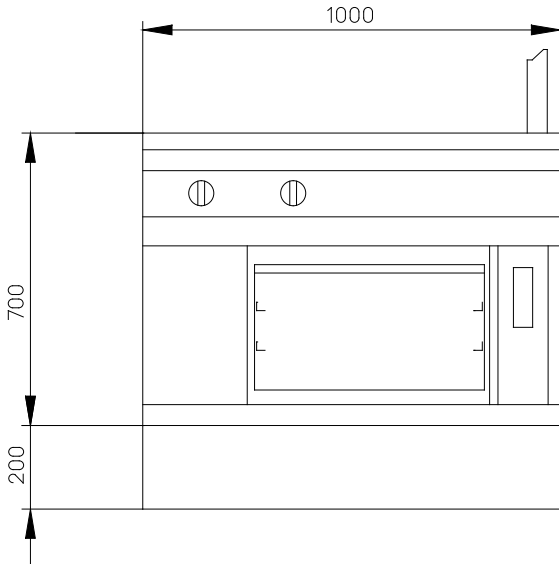
CFFB020

2004-11-23

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

**THERMALINE S90**  
**Tuttapietra a gas su forno**

582433



CHG62.9562

CFFB020

2004-11-23

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

<b>LEGENDA</b> H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	<b>STG24A3C</b> 582433
	3/4"