

## Tuttapiastra elettrici su forno

La gamma di apparecchiature per cottura Electrolux Thermaline 900 è progettata per condizioni di servizio particolarmente pesanti in ambienti quali hotel, istituti, ospedali, cucine centrali, cucine di aeromobili e navi da crociera. La gamma comprende una vasta scelta di elementi modulari installabili singolarmente come unità free-standing o assemblati in composizioni di cottura complete e prive di soluzioni di continuità grazie all'ingegnosa progettazione dei coprigiunti. I modelli illustrati in questa scheda sono costituiti da quattro piastre elettriche di cottura montate su forno elettrico e disponibili per il funzionamento da un solo lato o da entrambi i lati in caso di abbinamento a un'isola di cottura centrale. L'installazione può essere effettuata a pavimento, su piedi di appoggio di 100 o 200 mm oppure su zoccolo in acciaio o muratura.



LE259-343

### Funzionalità

- La superficie di cottura è costituita da una piastra elettrica unica in acciaio con 4 zone termiche differenziate. Scelta tra un solo indicatore luminoso per l'intero piano o un indicatore singolo per ogni zona.
- Temperatura superficiale selezionabile con continuità di regolazione fino a 450°C, e controllabile elettronicamente con elevatissimo grado di precisione.
- Superficie di cottura senza soluzioni di continuità. Riscaldamento rapido della piastra per un utilizzo costante.
- Configurazione a zone termiche differenziate con gradiente di temperatura utilizzabile per le diverse esigenze di cottura, e maggiore spazio a disposizione per gli utensili da cucina, grazie alla possibilità di sfruttare l'intera superficie.
- Possibilità di spostare i recipienti da un'unità all'altra senza doverli sollevare.
- Azionamento semplice e pratico, con ampia visibilità su pannelli di comando, manopole e strumenti.

- Forno di cottura per due teglie o contenitori GN 2/1. Controlli termostatici individuali per le resistenze di riscaldamento superiore e inferiore. Temperatura regolabile fino a 350°C.

### Affidabilità

- Scocca, vano cottura e supporto in acciaio inox AISI 304.
- Protezione anti-surriscaldamento: in caso di sovratemperatura, un controllo elettronico interrompe l'alimentazione.
- Facile accessibilità dal lato frontale a tutti i principali componenti.
- Protezione apparecchiature certificata contro gli spruzzi d'acqua (IP X5).
- Piastra di fondo in acciaio di grosso spessore per una diffusione e una conservazione del calore uniforme: elemento refrattario opzionale per una diffusione altamente uniforme e una lunga conservazione del calore nel forno, con particolari vantaggi per la cottura di pasticceria delicata.
- Isolamento speciale e superficie termoriflettente sotto il piano cottura per

ridurre al minimo la trasmissione del calore all'interno della cucina.

- Riciclabilità al 98% in peso.
- Imballaggio privo di sostanze tossiche.
- Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione CE per tutte le apparecchiature. Omologazione e certificazione di tutti i modelli da parte di enti normativi internazionali.

### Pulibilità

- Progettazione del vano a giorno con ampi bordi arrotondati per favorire l'igiene. Montaggio dei coprigiunti senza spazi o recessi che favoriscano l'accumulo di sporcizia. Superficie dura, liscia e non porosa per facilitare la pulizia e garantire la massima igiene.

### Accessoriabilità

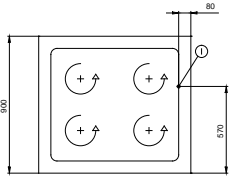
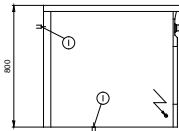
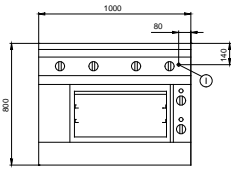
- A richiesta, speciale rivestimento della piastra, riduce fino al 60% l'irradiazione di calore in modalità stand-by.



**Electrolux**

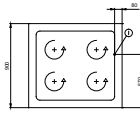
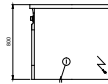
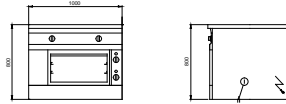
**therma**line

590605



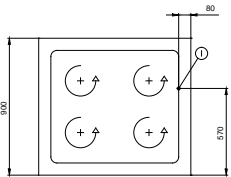
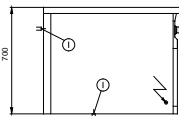
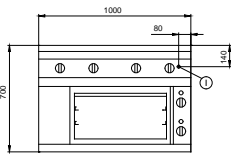
CHG 72.6360.001

590606



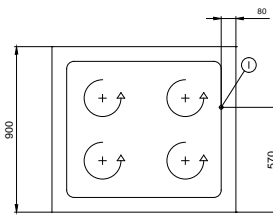
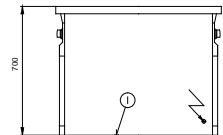
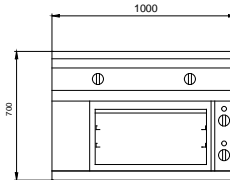
CHG 72.6360.004

590625



CHG 72.6360.002

590626



CHG 72.6360.005

	LE259343 590605	LE259344 590606	HLE259343 590625	HLE259344 590626
<b>LEGENDA</b>				
I - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60
<b>DATI TECNICI</b>				
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Configurazione	Free Standing, 1 lato operatore	Free Standing, 2 lati operatore	Free Standing, 1 lato operatore	Free Standing, 2 lati operatore
<b>Dimensioni esterne - mm</b>				
lunghezza	1000	1000	1000	1000
profondità	900	900	900	900
altezza	800	800	700	700
<b>Dimensioni interne forno - mm</b>				
lunghezza	550	550	550	550
profondità	700	700	700	700
altezza	270	270	270	270
<b>Forno</b>				
potenza bruciatori - kW	5,5	5,5	5,5	5,5
temperatura min-max - °C	60, 350	60, 350	60, 350	60, 350
Potenza piastre posteriori - kW	4, 4	4, 4	4, 4	4, 4
Potenza piastre anteriori - kW	4, 4	4, 4	4, 4	4, 4
Potenza - kW				
installata-elettrica	21,5	21,5	21,5	21,5
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60
Peso netto - kg.	225	225	225	225
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>				
*NOT TRANSLATED*	1	1	1	1
*NOT TRANSLATED*	1	1	1	1
GRIGLIA GN2/1 X FORNI-THERMALINE 800&900	1	1	1	1
TEGLIA GN 2/1 PER FORNI	1	1	1	1
<b>ACCESSORI</b>				
GRIGLIA ANTIRIBALTAMENTO, 1000 (PER NAVI)	910825	910825	910825	910825
PIANO DI LAVORO RIBALTABILE 300X900 MM	910803	910803	910803	910803
PIANO DI LAVORO RIBALTABILE 400X900 MM	910804	910804	910804	910804
PIASTRA IN REFRATTARIO GN 2/1 PER FORNI	910656	910656	910656	910656
PLACCA LAMIERA 2/1 X PIASTRA REFRATTARIO	910655	910655	910655	910655