

# THERMALINE S90

## Cucina 2 fuochi su vano

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. La cucina descritta in questa scheda e' formata da 2 fuochi indipendenti montati su un vano.



### FACILITA' D'USO

- Due differenti misure di bruciatori per rispondere a diversi requisiti di cottura.
- Valvole gas manuali ad altezza fissa e con posizioni corte che permettono un preciso controllo dell'intensita' della fiamma.
- Supporto pentole in ghisa a base larga con possibilita' di adattamento per pentole di varie misure.
- Il livello del supporto pentole e del top e' lo stesso, il che comporta la possibilita' di muovere le pentole senza sollevarle.

### FACILITA' DI MANUTENZIONE

- Superficie sotto i fuochi piana, con apertura sul fronte per la sua pulizia e con supporti pentole,

anelli bruciatori e componenti fiamma pilota rimovibili.

- Rubinetto principale gas incassata.

### AMBIENTE

- Riciclabilita' 98% in termini di peso. Imballo privo di sostanze tossiche.

### MATERIALI

- Corpo e base in acciaio inox AISI 304, supporto pentole in ghisa.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm.
- Sistema di connessione Lasertec, superficie di lavoro sembra unica.

### 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.

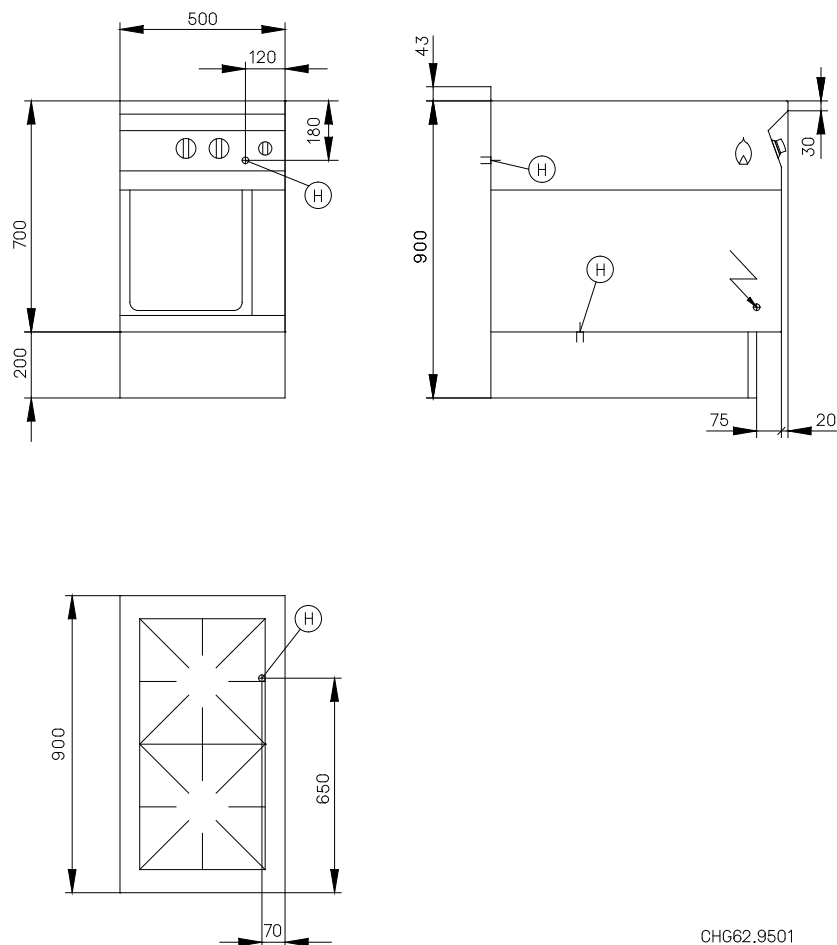
### MODELLI

- Puo' essere richiesta la versione con sistema Ecoflam: questo sistema ha il vantaggio di garantire il risparmio di energia e la riduzione delle emissioni di calore in cucina.
- Alzatina 43 mm, chiude nel retro l'apparecchiatura ed elimina fessure fra la stessa ed il muro.
- Disponibili a richiesta modelli con vano aperto con raggiature angoli maggiore, per agevolare ulteriormente le operazioni di pulizia.



**Electrolux**

599512



CHG62.9501

	GCG11C1B 599512
<b>LEGENDA</b>	
H - Attacco gas	3/4"
<b>DATI TECNICI</b>	
Alimentazione	Gas
Configurazione	1 lato operatore
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	500
profondità	900
altezza	900
Dimensioni vano - mm	
lunghezza	340
profondità	738
altezza	358
Dimensioni fuochi posteriori - mm	420x440
Potenza fuochi posteriori - kW	7
Dimensioni fuochi anteriori - mm	420x440
Potenza fuochi anteriori - kW	5
Peso netto - kg.	70
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>	
SUPPORTO PENTOLE IN GHISA-430X380 MM	2
<b>ACCESSORI</b>	
KIT PER MONTAGGIO A PARETE H=700 MM	911670
PANNELLO LATERALE A MURO SINISTRO	911530
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM DX-PARETE	911672
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM SX-PARETE	911671
PANNELLO LATERALE DESTRO A MURO	911528
PIANO PORZIONATORE 500X130 MM	911851
PIANO PORZIONATORE 500X200 MM	911873
PIASTRA COTTURA FUOCO LENTO 430X380 MM	910716
PIASTRA DI COTTURA 430X380 MM	910718
RIPIANO XVANI APE&CALDI 800&900,W=500,1L	910777
SUPP.RIPIANO X VANI APER&CALDI800&900,1L	910771
SUPPORTO PENTOLE IN INOX 430X380 MM	910729
TUBO CONNESSIONE GAS	910720
ZOCCOL. ANTER. INOX 500 MM - PARETE	911555
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+SX-PARETE	911639

THERMALINE S90

Cucina 2 fuochi su vano

CFAA010

2004-11-23

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