

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Fry top a gas mezzo modulo, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

thermaline 85 - Fry top a gas mezzo modulo, 1 lato operatore, alzatina

588667 (MBHAGBDDPO) Fry top a gas con piastra liscia al cromo, ½ modulo, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

588671 (MBHCGBDDPO) Fry top a gas con piastra rigata al cromo, ½ modulo, con alzatina posteriore - 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. Superficie di cottura liscia in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspruzzi in acciaio inox posteriore e laterale. Termostato di sicurezza, controllo termostatico e indicazione con led della fiamma pilota.

Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Ampio foro di scarico per convogliare i liquidi di cottura in un grande cassetto.

Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- Protezione all'acqua IPX4.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.

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
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm PNC 912579
- Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm PNC 912580
- Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm PNC 912586
- Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm PNC 912587
- Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm PNC 912588
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912630
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm PNC 912659
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm PNC 912662
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm PNC 912878
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912979
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912980
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete, 850x700mm PNC 913001
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete, 850x700mm PNC 913002
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913003
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913004
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm PNC 913009
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913115
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913116
- Raschietto per piastra liscia (solo per 588667) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 588671) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913206
- Kit profilo di chiusura blocco (12 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913207
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 690 al metro) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231
- - NOT TRANSLATED - PNC 913233
- - NOT TRANSLATED - PNC 913261
- - NOT TRANSLATED - PNC 913262
- - NOT TRANSLATED - PNC 913279

Gas
Potenza gas:

588667 (MBHAGBDDPO) 34090 Btu/ora (10 kW)

588671 (MBHCGBDDPO) 34090 Btu/ora (10 kW)

Tipo di gas: Natural Gas

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

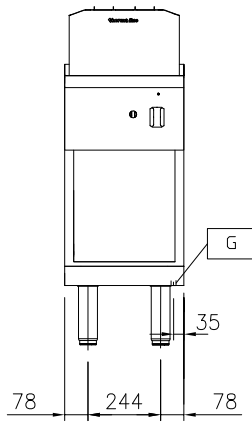
Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	300 mm
Temperatura MIN:	110 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni vano (larghezza):	340 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	87 kg
Tipologia superficie di cottura:	
588667 (MBHAGBDDPO)	Liscio
588671 (MBHCGBDDPO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Cromato



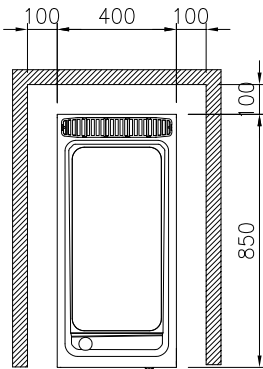
Electrolux

**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Fry top a gas mezzo
modulo, 1 lato operatore, alzatina**

Fronte

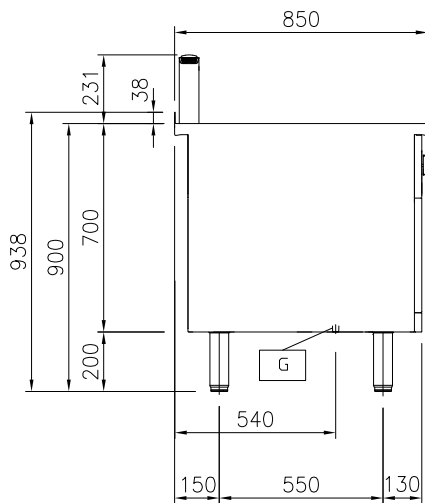


Alto

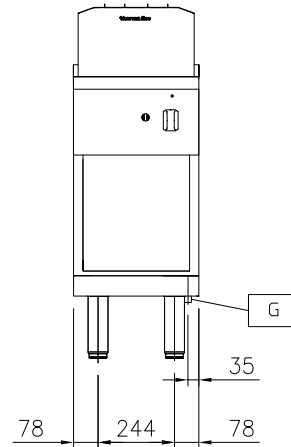


- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- G = Connessione gas
- V = Prese d'aria

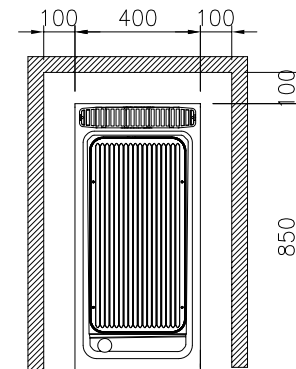
Lato



Fronte

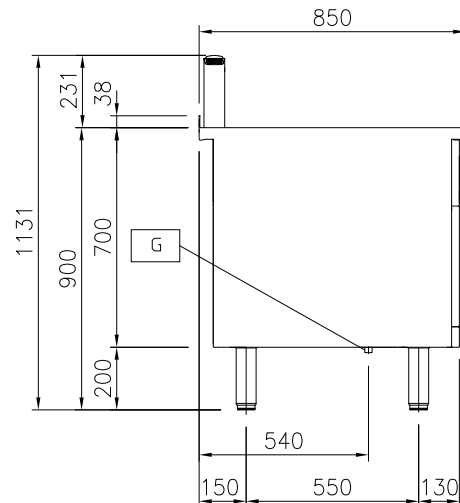


Alto



- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- G = Connessione gas
- V = Prese d'aria

Lato



**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Fry top a gas mezzo modulo, 1 lato operatore, alzatina**

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