

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo
modulo, 1 lato operatore

589088 (MCHMAADOAO) Fry top elettrico con piastra
liscia al cromo, ½ modulo - 1
lato operatore

589096 (MCHNAADOAO) Fry top elettrico con piastra
rigata al cromo, ½ modulo -
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 in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Sistema di riscaldamento Powerblock per una distribuzione uniforme della temperatura. 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. 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: top con 1 lato operatore.

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.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- 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.
- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.

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.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.

Approvazione: _____

Elettrico

Tensione di alimentazione:
589088 (MCHMAADOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

589096 (MCHNAADOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 5.1 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura: 615 mm

Larghezza superficie di cottura: 300 mm

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Peso netto: 69 kg

Tipologia superficie di cottura:
589088 (MCHMAADOAO) Liscio

589096 (MCHNAADOAO) Rigata

Superficie di cottura - materiale Cromato

Accessori opzionali

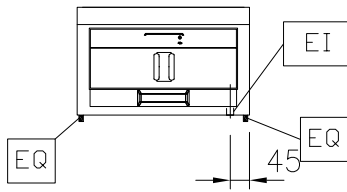
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- 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 (solo per 589088) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589096) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm PNC 913203
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913244
- 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



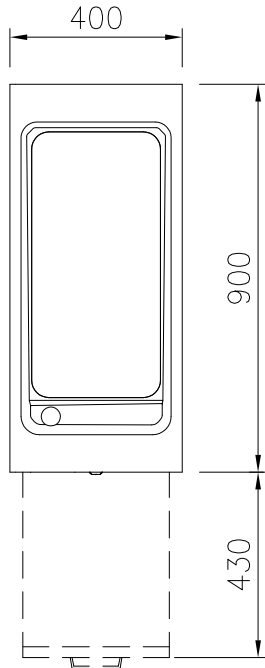
Electrolux

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry Top elettrico
mezzo modulo, 1 lato operatore**

Fronte

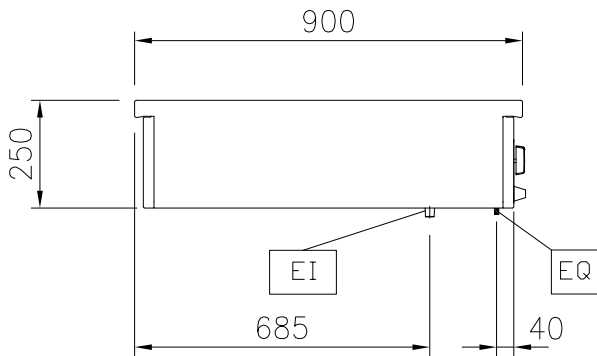


Alto

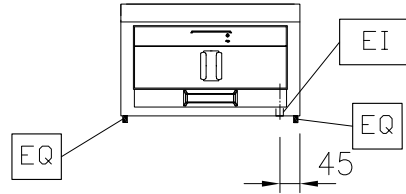


- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- V = Prese d'aria

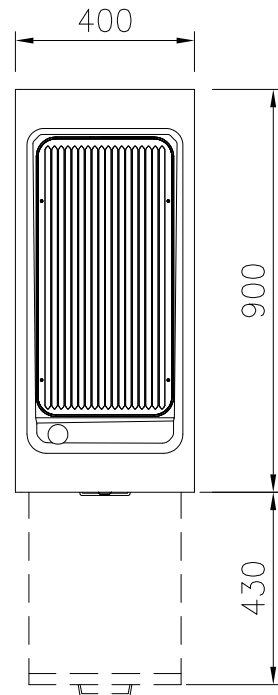
Lato



Fronte

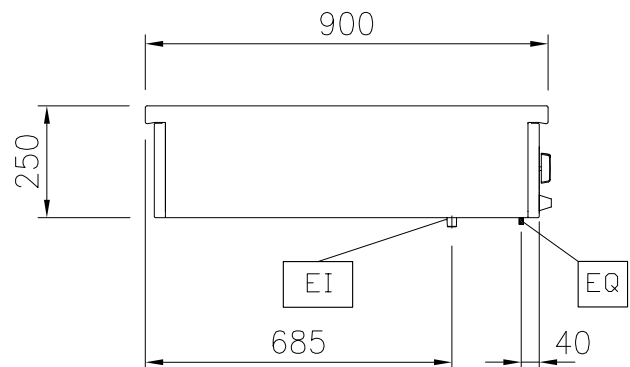


Alto



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

Lato



**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore**

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

