

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Fry top elettrico con piastra
liscia al cromo, ½ modulo, 1 lato operatore H
700****589532 (MCHAEADDAO)** Fry top elettrico con piastra
liscia al cromo su vano
aperto, ½ modulo - 1 lato
operatore**589540 (MCHCEADDAO)** Fry top elettrico con piastra
rigata al cromo su vano
aperto, 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: monoblocco con 1 lato operatore.

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.
- 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.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512
- 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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912630
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912954
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Pannello laterale in acciaio inox, a filo, installazione a isola, 900x700mm PNC 913087
- 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 589532) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589540) PNC 913120
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 400x450mm PNC 913163
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm PNC 913203
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913218
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913219
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913222
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12mm), installazione schiena contro schiena PNC 913223
- 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 913233
- - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913260
- - NOT TRANSLATED - PNC 913275
- - NOT TRANSLATED - PNC 913276
- - NOT TRANSLATED - PNC 913279

Elettrico

Tensione di alimentazione:	
589532 (MCHAEADDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
589540 (MCHCEADDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	5.1 kW

Informazioni chiave

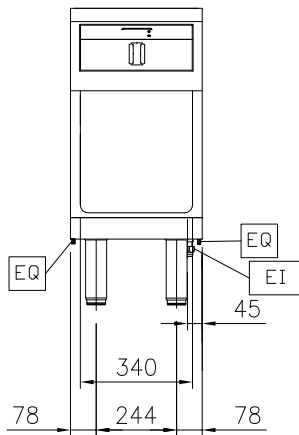
Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	
589532 (MCHAEADDAO)	300 mm
589540 (MCHCEADDAO)	30 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni vano (larghezza):	340 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	91 kg
Tipologia superficie di cottura:	
589532 (MCHAEADDAO)	Liscio
589540 (MCHCEADDAO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Cromato



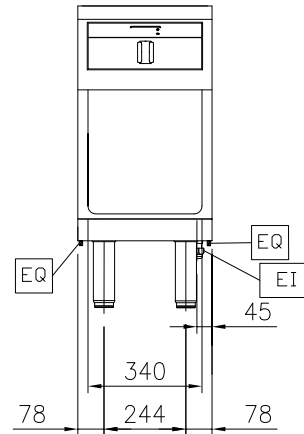
Electrolux

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry top elettrico con piastra
liscia al cromo, 1/2 modulo, 1 lato operatore H
700**

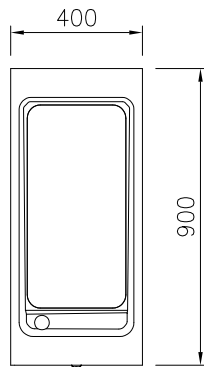
Fronte



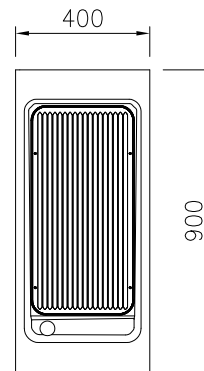
Fronte



Alto



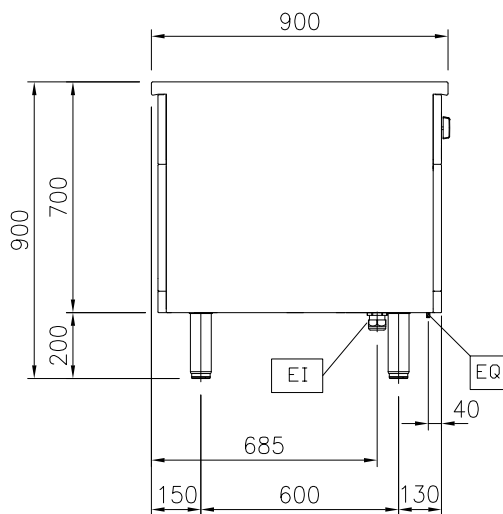
Alto



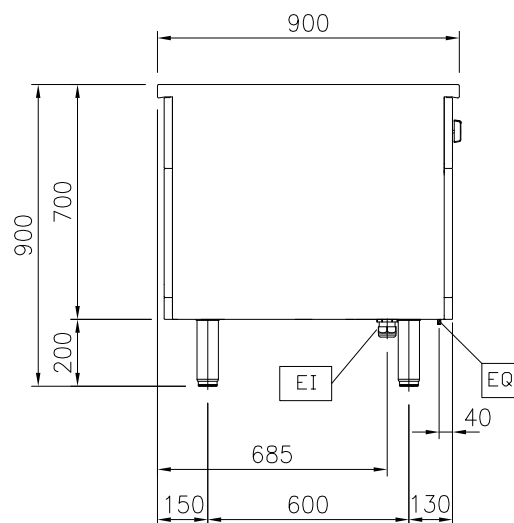
- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- V = Prese d'aria

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

Lato



Lato



**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, 1/2 modulo, 1
lato operatore H 700**
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso