



### Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Fry top a gas piastra liscia al cromo, 1 modulo, alzatina, 1 lato operatore H 700

**589539 (MCHBEBHDPO)** Fry top a gas con piastra liscia al cromo su vano aperto, modulo intero, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

**589547 (MCHDEBHDPO)** Fry top a gas con piastra rigata al cromo su vano aperto, modulo intero, 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 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

- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- 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.
- 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.
- 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, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556
- 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 800 mm PNC 912634
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912660
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm PNC 912939
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm PNC 913013
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete PNC 913101
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete PNC 913103
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12mm), installazione contro parete PNC 913105
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete PNC 913107
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Raschietto per piastra liscia (solo per 589539) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589547) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209
- 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 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913234
- - NOT TRANSLATED - PNC 913267
- - NOT TRANSLATED - PNC 913269
- - NOT TRANSLATED - PNC 913281

### Gas

<b>Potenza gas:</b>	
<b>589539 (MCHBEBHDPO)</b>	68180 Btu/ora (20 kW)
<b>589547 (MCHDEBHDPO)</b>	68180 Btu/ora (20 kW)
<b>Tipo di gas:</b>	
<b>Connessione gas:</b>	1/2"

### Informazioni chiave

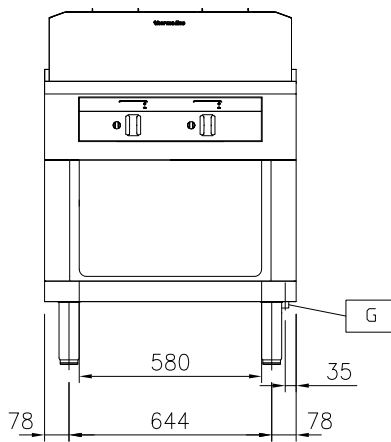
<b>Configurazione:</b>	Su Base;Funzionante da un lato
<b>Profondità superficie di cottura:</b>	615 mm
<b>Larghezza superficie di cottura:</b>	700 mm
<b>Temperatura MIN:</b>	110 °C
<b>Temperatura MAX:</b>	270 °C
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	700 mm
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	800 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	900 mm
<b>Dimensioni vano (larghezza):</b>	580 mm
<b>Dimensioni vano (altezza):</b>	330 mm
<b>Dimensioni vano (profondità):</b>	740 mm
<b>Peso netto:</b>	150 kg
<b>Tipologia superficie di cottura:</b>	
<b>589539 (MCHBEBHDPO)</b>	Liscio
<b>589547 (MCHDEBHDPO)</b>	Rigata
<b>Superficie di cottura - materiale</b>	Cromato



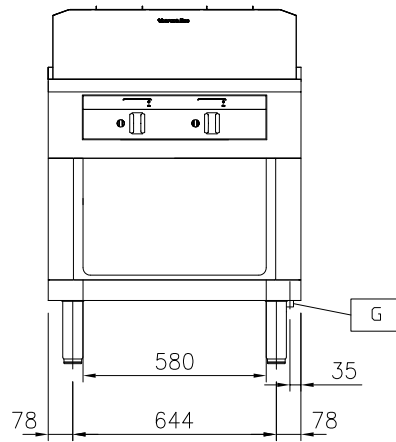
**Electrolux**

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Fry top a gas piastra liscia al  
cromo, 1 modulo, alzatina, 1 lato operatore H  
700**

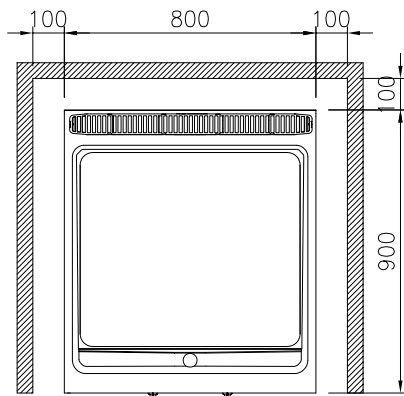
Fronte



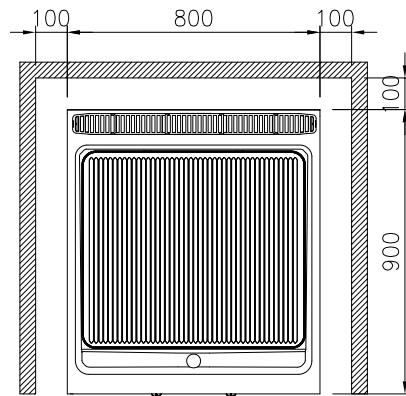
Fronte



Alto



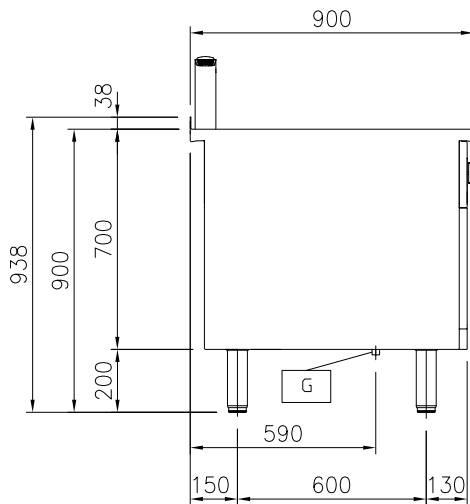
Alto



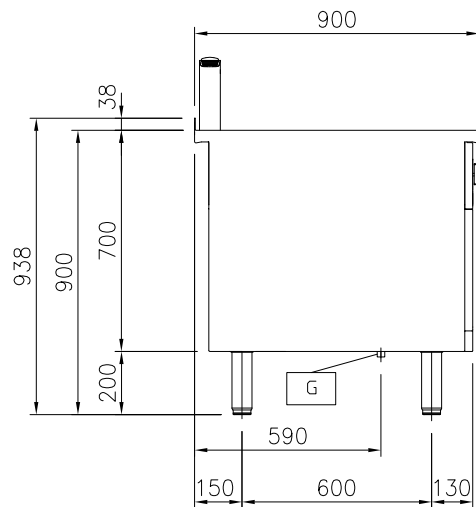
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- G = Connessione gas
- V = Prese d'aria

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

Lato



Lato



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