



Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Fry top a gas piastra liscia/
rigata al cromo, 1 modulo, 1 lato operatore H
700**589550 (MCHFEAHDPO)**Fry top a gas con piastra
liscia/rigata al cromo su
vano aperto, modulo intero
- 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. 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.

Caratteristiche e benefici

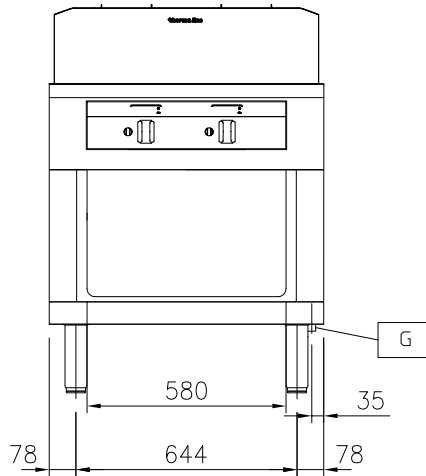
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura 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

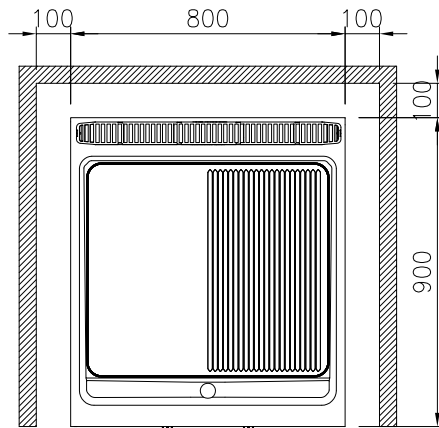
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Approvazione: _____

Fronte

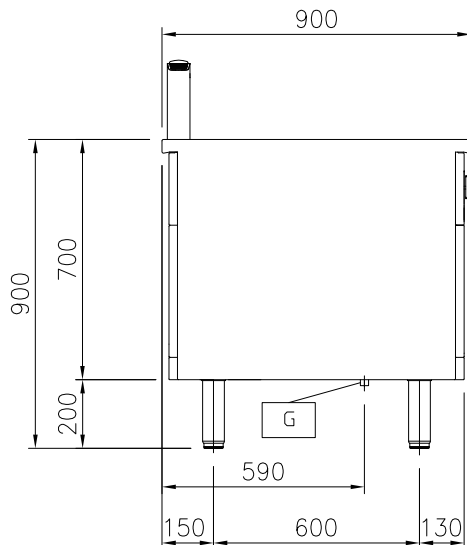


Alto



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

Lato



Gas

Potenza gas:

589550 (MCHFEAHDPO)

68180 Btu/ora
(20 kW)

Tipo di gas:

Connessione gas:

1/2"

Informazioni chiave

Configurazione:

Su Base; Funzionante da
un lato

Profondità superficie di
cottura:

615 mm

Larghezza superficie di
cottura:

700 mm

Temperatura MIN:

110 °C

Temperatura MAX:

270 °C

Dimensioni esterne, altezza:

700 mm

Dimensioni esterne,
larghezza:

800 mm

Dimensioni esterne,
profondità:

900 mm

Dimensioni vano
(larghezza):

580 mm

Dimensioni vano (altezza):

330 mm

Dimensioni vano
(profondità):

740 mm

Peso netto:

150 kg



Electrolux

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

- | | | | |
|---|--|---|--|
| • 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
<input type="checkbox"/> | • 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
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913232
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913232
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913234
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913234
<input type="checkbox"/> |
| • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM SX | PNC 913251
<input type="checkbox"/> | • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM SX | PNC 913251
<input type="checkbox"/> |
| • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM DX | PNC 913252
<input type="checkbox"/> | • KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM DX | PNC 913252
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913255
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913255
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913256
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913256
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913260
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913260
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913275
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913275
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913276
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913276
<input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913281
<input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913281
<input type="checkbox"/> |



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