

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Fry top a gas piastra liscia al cromo, 1 modulo, 1 lato operatore H 800****589558 (MCHBFAHDPO)**

Fry top a gas con piastra liscia al cromo su vano aperto, modulo intero - 1 lato operatore

589566 (MCHDFAHDPO)

Fry top a gas con piastra 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.

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 a ntiaderente 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, 900x800mm PNC 912511
- 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 912598
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912621
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912627
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm PNC 912920
- 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, 900x800mm PNC 913088
- 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 589558) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589566) PNC 913120
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 800x550mm PNC 913182
- 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 913220
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913221
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913224
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12mm), installazione schiena contro schiena PNC 913225
- 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 913234
- 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 913259
- - NOT TRANSLATED - PNC 913277
- - NOT TRANSLATED - PNC 913278
- - NOT TRANSLATED - PNC 913281

Gas
Potenza gas:

589558 (MCHBFAHDPO)	68180 Btu/ora (20 kW)
589566 (MCHDFAHDPO)	68180 Btu/ora (20 kW)

Tipo di gas:
Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

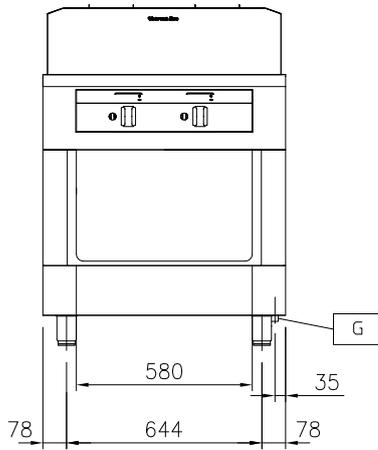
Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	700 mm
Temperatura MIN:	110 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni vano (larghezza):	580 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	150 kg
Tipologia superficie di cottura:	
589558 (MCHBFAHDPO)	Liscio
589566 (MCHDFAHDPO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Cromato



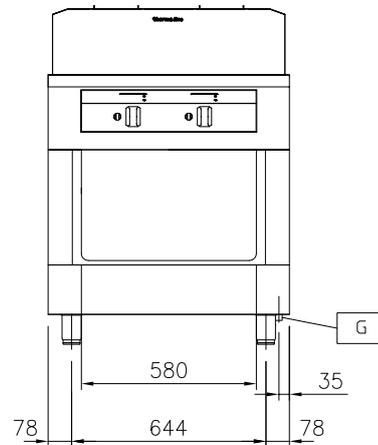
Electrolux

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry top a gas piastra liscia
al cromo, 1 modulo, 1 lato operatore H 800**

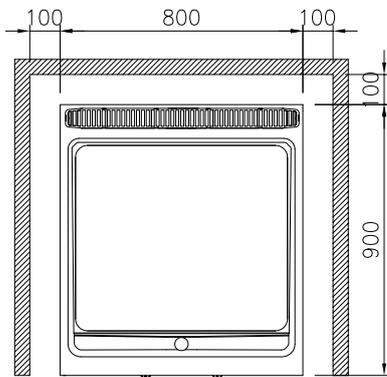
Fronte



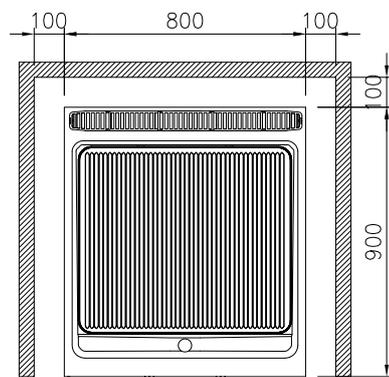
Fronte



Alto



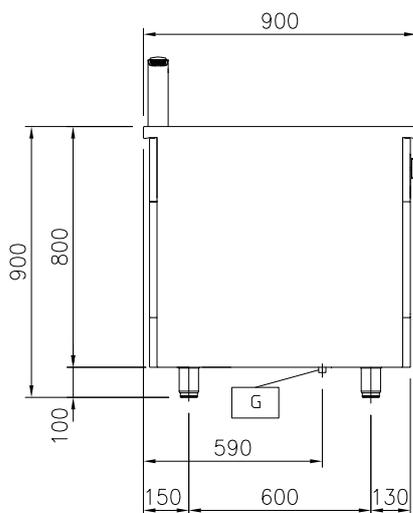
Alto



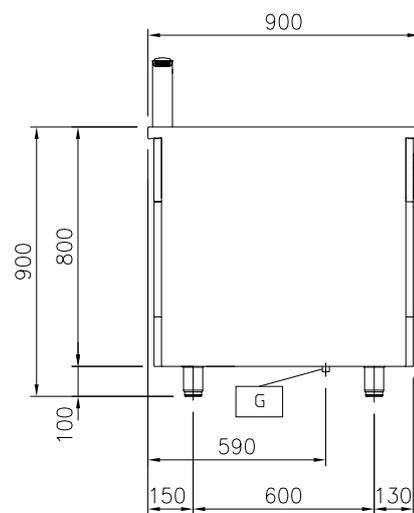
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- G = Connessione gas
- V = Prese d'aria

- 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, 1 lato
operatore H 800**
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso