



## Gamma cottura modulare thermaline 80 - Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore



588056 (MAHMAADOAO) \* NOT TRANSLATED \*  
588064 (MAHNAADOAO) \* NOT TRANSLATED \*

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### 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.
- 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.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiderrente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con piano antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

### Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

**Accessori opzionali**

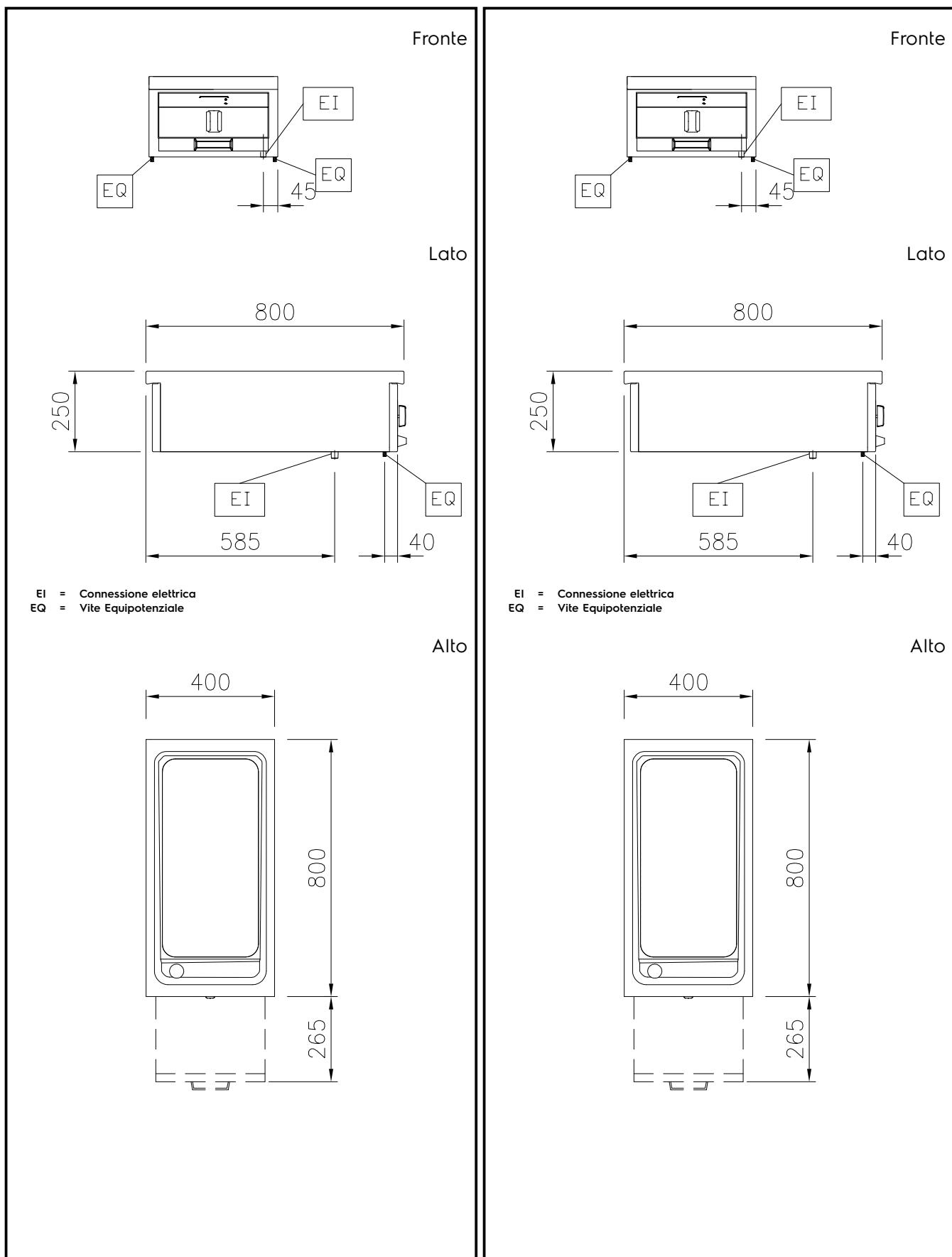
- Kit di connessione 800 mm PNC 912500
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x800mm PNC 912577
- Piano di lavoro ribaltabile 400x800mm PNC 912578
- Piano di lavoro laterale fisso 200x800mm PNC 912583
- Piano di lavoro laterale fisso 300x800mm PNC 912584
- Piano di lavoro laterale fisso 400x800mm PNC 912585
- Kit profilo di connessione PNC 912971
- - NOT TRANSLATED - PNC 912972
- Kit di chiusura fine blocco, sinistro, 800 mm PNC 913109
- Kit di chiusura fine blocco, destro 800 mm PNC 913110
- Raschietto per piastra liscia (solo per 588056) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 588064) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco, 12,5 mm, lato sinistro PNC 913200
- Kit profilo di chiusura blocco 12,5 mm, lato destro PNC 913201
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm) PNC 913227
- Diametro profilo=800 mm PNC 913230
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena, 12,5 mm, lato sinistro PNC 913249
- - NOT TRANSLATED - PNC 913250
- - NOT TRANSLATED - PNC 913253
- - NOT TRANSLATED - PNC 913254
- Filtro L= 400 mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

**Elettrico**

- |   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/>                | <b>Tensione di alimentazione:</b>        | 400 V/3N ph/50/60 Hz              |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Watt totali:</b>                      | 5.1 kW                            |
| <b>Informazioni chiave</b>              |  |                                   |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Profondità superficie di cottura:</b> | 615 mm                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Larghezza superficie di cottura:</b>  | 300 mm                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Temperatura MIN:</b>                  | 80 °C                             |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Temperatura MAX:</b>                  | 280 °C                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>    | 400 mm                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Dimensioni esterne, profondità:</b>   | 800 mm                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>      | 250 mm                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Peso netto:</b>                       | 69 kg                             |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Configurazione:</b>                   | Funzionante da un lato; Top       |
| <b>Tipologia superficie di cottura:</b> |  |                                   |
| <input type="checkbox"/>                | <b>588056 (MAHMAADOAO)</b>               | Liscio                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>588064 (MAHNAADOAO)</b>               | Rigata                            |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Superficie di cottura - materiale</b> | Chromium Plated mild steel mirror |
| <b>Sostenibilità</b>                    |  |                                   |
| <input type="checkbox"/>                | <b>Consumo di corrente:</b>              | 7.4 Amps                          |

**Consumo di corrente:**

7.4 Amps



**Gamma cottura modulare  
thermaline 80 - Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore**

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

2026.01.12

