

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



588056 (MAHMAADOAO) \* NOT TRANSLATED \*

588064 (MAHNAADOAO) \* NOT TRANSLATED \*

### 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 antaderente 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: \_\_\_\_\_



### 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

- Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- Watt totali:** 5.1 kW

### Informazioni chiave

- Profondità superficie di cottura:** 615 mm
- Larghezza superficie di cottura:** 300 mm
- Temperatura MIN:** 80 °C
- Temperatura MAX:** 280 °C
- Dimensioni esterne, larghezza:** 400 mm
- Dimensioni esterne, profondità:** 800 mm
- Dimensioni esterne, altezza:** 250 mm
- Peso netto:** 69 kg
- Configurazione:** Funzionante da un lato; Top
- Tipologia superficie di cottura:**
  - 588056 (MAHMAADOAO)** Liscio
  - 588064 (MAHNAADOAO)** Rigata
- Superficie di cottura - materiale** Chromium Plated mild steel mirror

### Sostenibilità

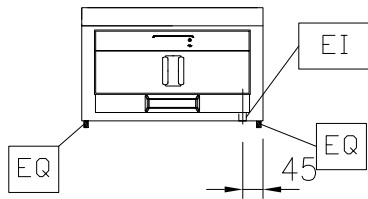
- Consumo di corrente:** 7.4 Amps



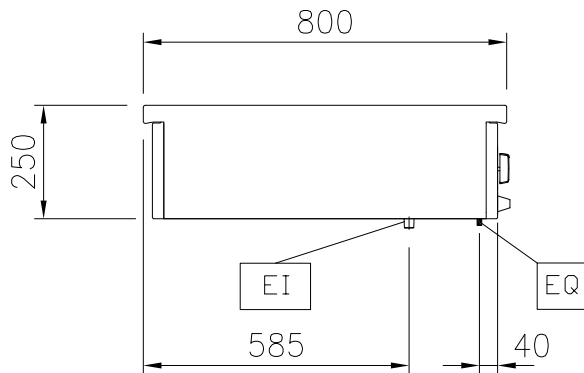
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Fronte

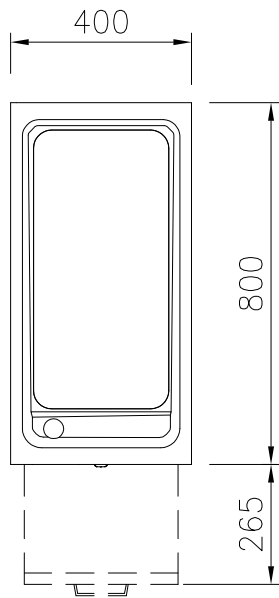


Lato

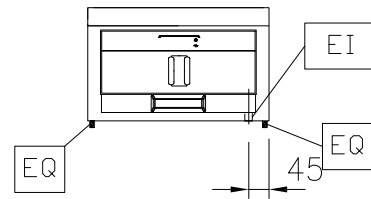


EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

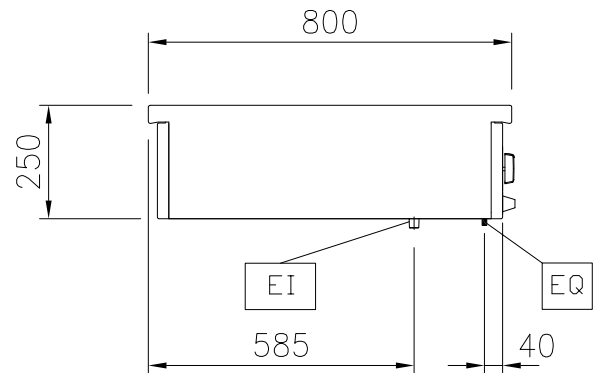
Alto



Fronte

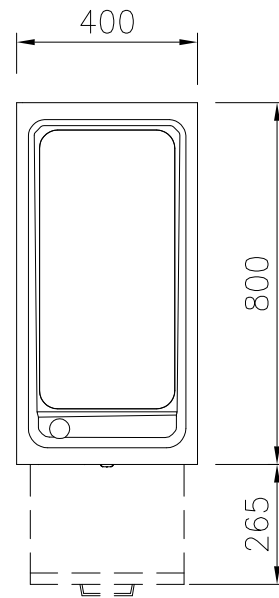


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



**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