Electrolux PROFESSIONAL

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 a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

Sostenibilità

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

Approvazione:

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

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	❑
• 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

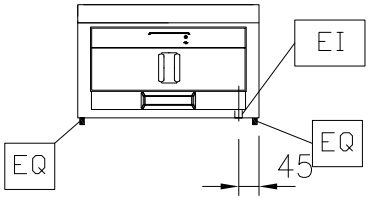
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	300 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	800 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	69 kg
Configurazione:	Funzionante da un lato; Top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

Sostenibilità

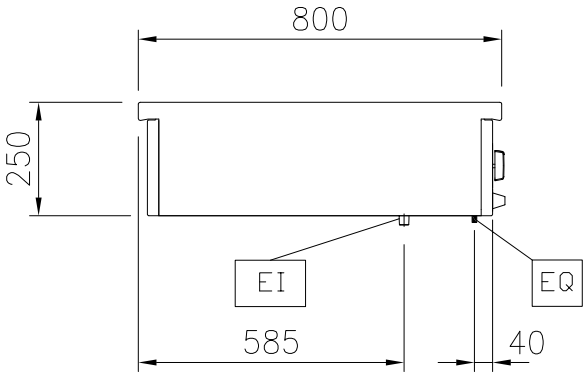
Consumo di corrente:	7.4 Amps

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

Fronte

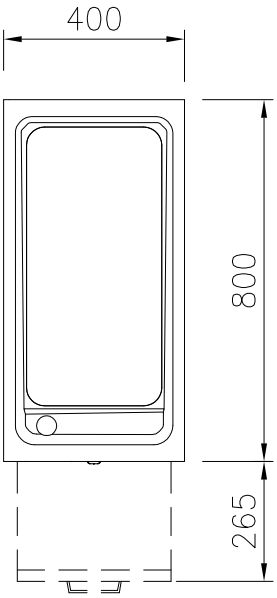


Lato

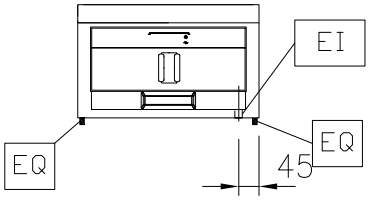


EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

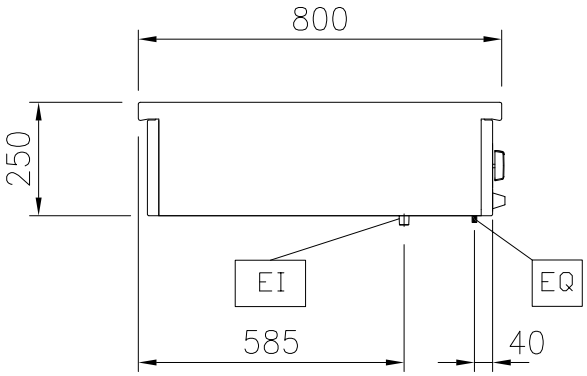
Alto



Fronte

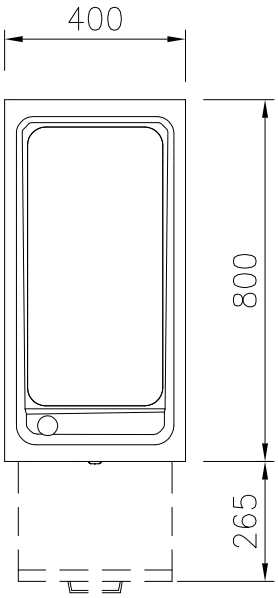


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



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

2026.11.18