Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Fry top elettrico 1 modulo liscio, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588531 (MBHMBBHOAO)	Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, modulo intero, con alzatina posteriore - 1 lato operatore
588535 (MBHNBBHOAO)	Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, modulo intero, con alzatina posteriore - 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.
- 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.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.

Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- 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.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità

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

Approvazione:

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Fry top elettrico 1 modulo liscio, 1 lato operatore, alzatina

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	❑
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	❑
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	❑
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm	PNC 913013	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	❑
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	❑
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	❑
• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226	❑
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	❑
• Kit ottimizzazione energetico 24A	PNC 913246	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913632	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913633	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913634	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, per installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913635	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Kit di installazione a sbalzo - top da 800 mm	PNC 913652	❑
• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	15.3 kW

Informazioni chiave

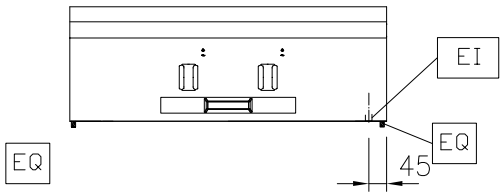
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	700 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	120 kg
Configurazione:	Funzionante da un lato; Top
Tipologia superficie di cottura:	
588531 (MBHMBBHOAO)	Liscio
588535 (MBHNBBHOAO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Chromium Plated mild steel mirror

Sostenibilità

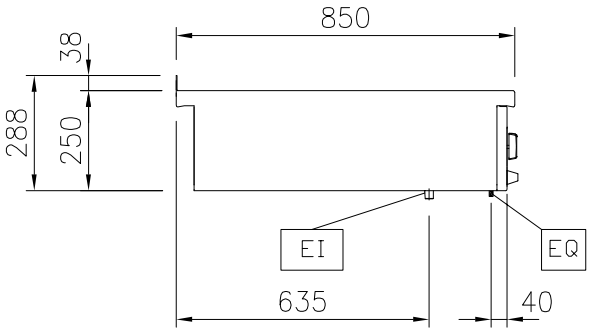
Consumo di corrente:	22.1 Amps

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Fry top elettrico 1 modulo liscio, 1 lato operatore, alzatina

Fronte

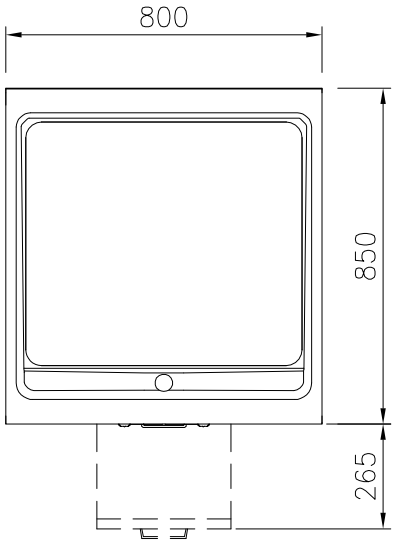


Lato

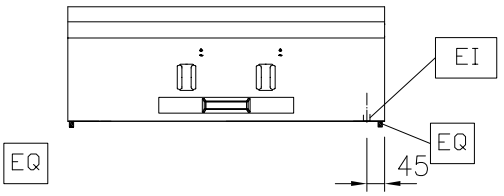


EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

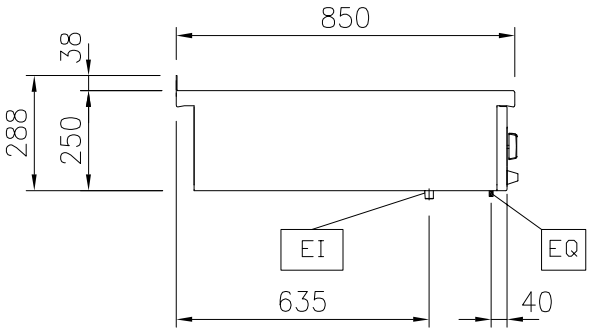
Alto



Fronte

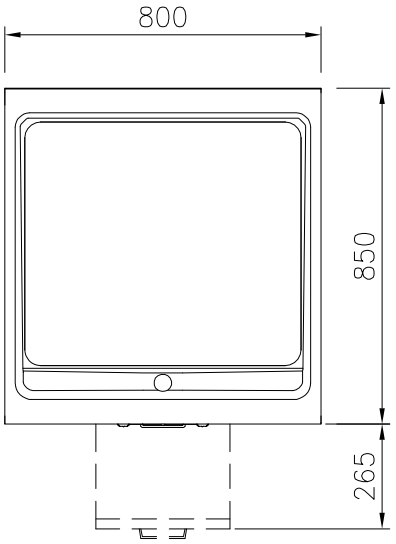


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



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