



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

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**588674  
(MBHFGBHDAO)**

Fry top elettrico con piastra liscia/rigata al cromo, modulo intero, con alzatina posteriore - 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 liscia/rigata in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspuzzi in acciaio inox posteriore e laterale. Sistema di riscaldamento Powerblock per una distribuzione uniforme della temperatura. 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. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina.

## 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.
- 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.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità

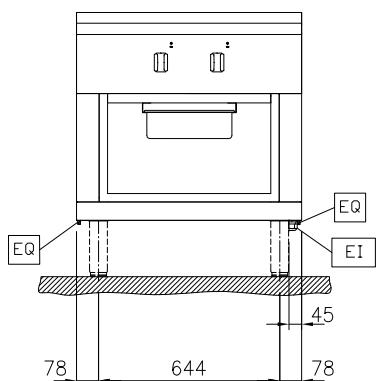
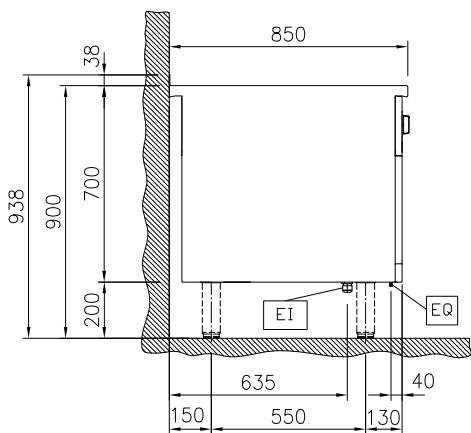
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

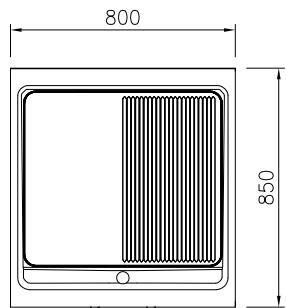


## Approvazione:



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

**Fronte**

**Lato**

**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale

**Alto**


CHC 87 8122 075

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

**Informazioni chiave**

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>Profondità superficie di cottura:</b> | 615 mm                            |
| <b>Larghezza superficie di cottura:</b>  | 700 mm                            |
| <b>Temperatura MIN:</b>                  | 80 °C                             |
| <b>Temperatura MAX:</b>                  | 280 °C                            |
| <b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>    | 800 mm                            |
| <b>Dimensioni esterne, profondità:</b>   | 850 mm                            |
| <b>Dimensioni esterne, altezza:</b>      | 700 mm                            |
| <b>Dimensioni vano (larghezza):</b>      | 580 mm                            |
| <b>Dimensioni vano (altezza):</b>        | 330 mm                            |
| <b>Dimensioni vano (profondità):</b>     | 740 mm                            |
| <b>Peso netto:</b>                       | 145 kg                            |
| <b>Configurazione:</b>                   | Su Base; Funzionante da un lato   |
| <b>Tipologia superficie di cottura:</b>  | 2/3 liscia e 1/3 rigata           |
| <b>Superficie di cottura - materiale</b> | Chromium Plated mild steel mirror |

**Sostenibilità**
**Consumo di corrente:** 22.1 Amps

**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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm PNC 912634
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm PNC 912659
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm PNC 912662
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm PNC 912882
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913003
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm PNC 913004
- 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
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata PNC 913120
- 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
- Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore PNC 913234
- Kit ottimizzazione energetico 24A PNC 913246
- Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913261
- Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) PNC 913262
- Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913281
- Filtro L= 800 mm PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670

- Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermatic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913686