



**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

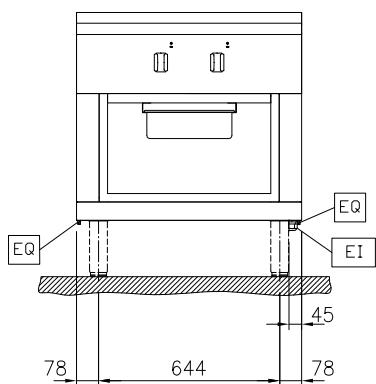
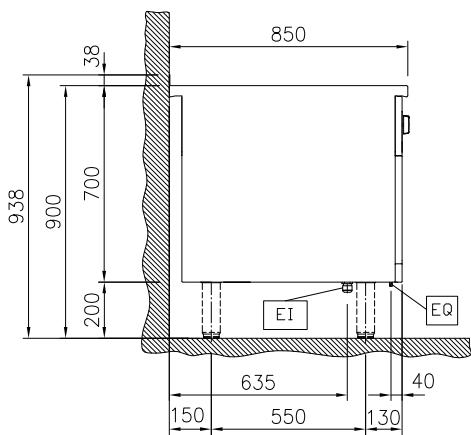
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

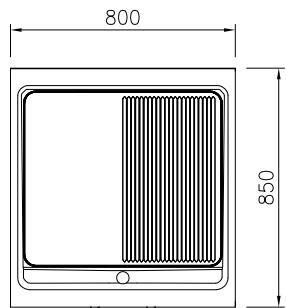


Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
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

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:	700 mm
Dimensioni vano (larghezza):	580 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	145 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato
Tipologia superficie di cottura:	2/3 liscia e 1/3 rigata
Superficie di cottura - materiale	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	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913686	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	<input type="checkbox"/>			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm	PNC 912659	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm	PNC 912662	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm	PNC 912882	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913004	<input type="checkbox"/>			
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm	PNC 913013	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116	<input type="checkbox"/>			
• Raschietto per piastra liscia	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Raschietto per piastra rigata	PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913206	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			
• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	<input type="checkbox"/>			
• Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
• Kit ottimizzazione energetico 24A	PNC 913246	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261	<input type="checkbox"/>			
• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	<input type="checkbox"/>			
• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			
• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>			