Electrolux PROFESSIONAL

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 paraspruzzi 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.

Approvazione:

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

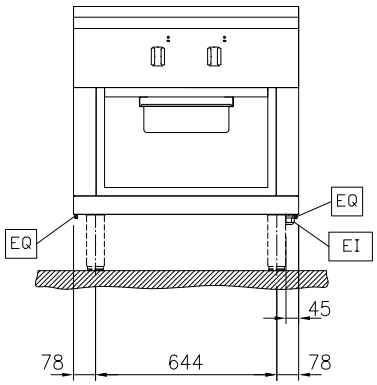
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura a ntiaderente 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

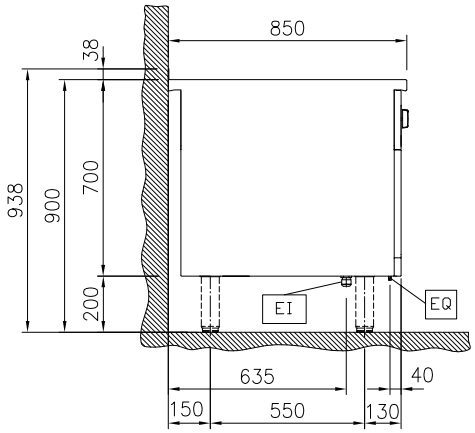
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

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

Fronte

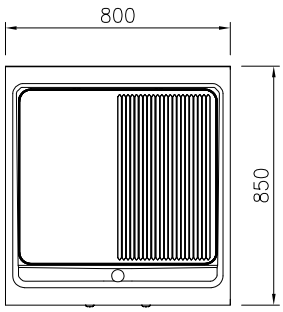


Lato



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

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

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	❑
• 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/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913686	❑

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