



## Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry Top elettrico mezzo modulo, alzatina, 1 lato operatore



589089 (MCHMABDOAO)

Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, ½ modulo, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

589097 (MCHNABDOAO)

Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, ½ modulo, 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 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: top con 1 lato operatore, con alzatina.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### 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.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con piano antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

### 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)

**Elettrico**

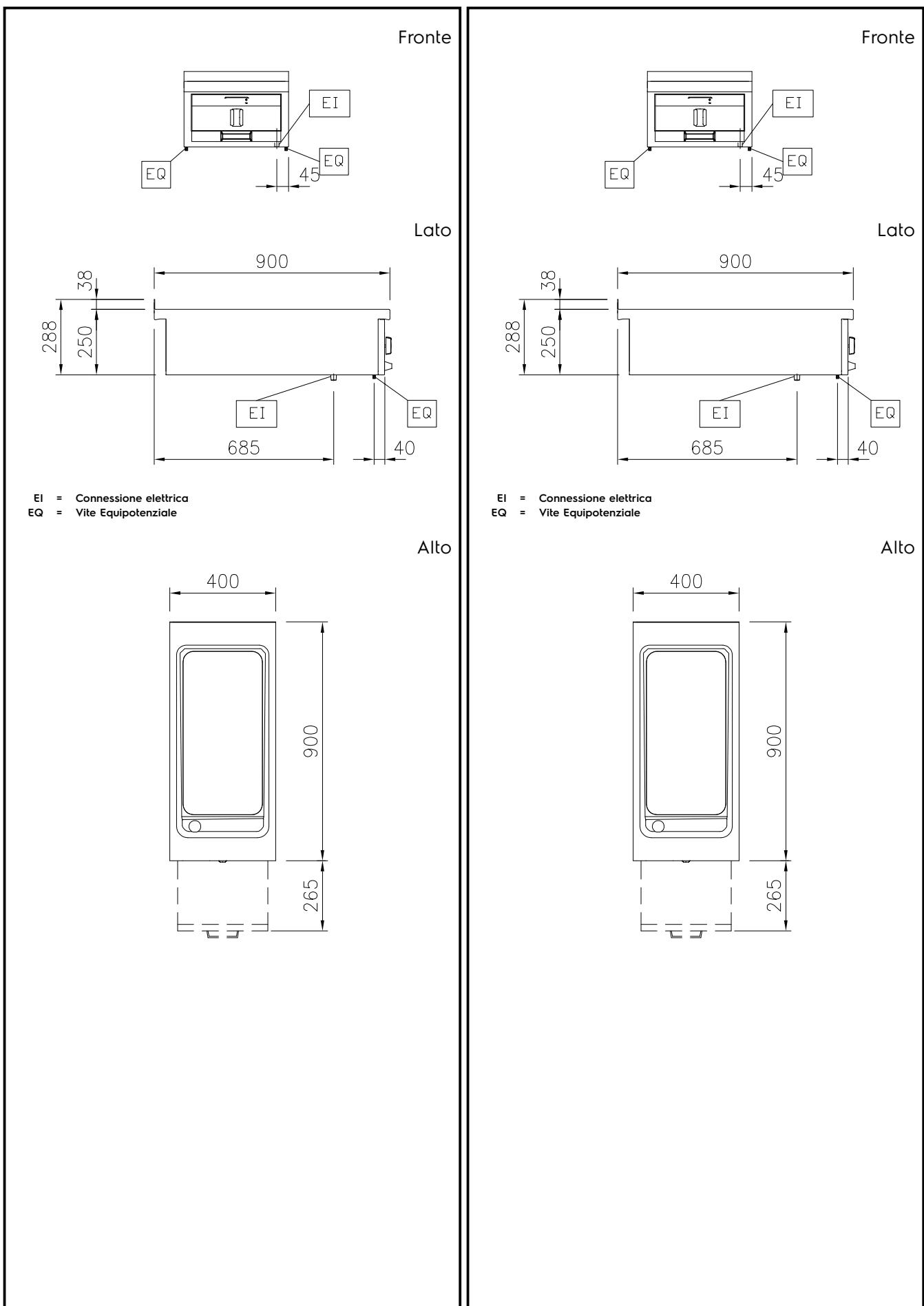
**Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Watt totali:** 5.1 kW

**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:** 900 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 250 mm  
**Peso netto:** 69 kg  
**Tipologia superficie di cottura:**  
589089 (MCHMABDOAO) Liscio  
589097 (MCHNABDOAO) Rigata  
**Superficie di cottura - materiale** Chromium Plated mild steel mirror

**Sostenibilità**

**Consumo di corrente:** 7.4 Amps



**Accessori opzionali**

• - NOT TRANSLATED -		PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912499 alzatina, 900 mm			<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522		<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589		<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591		<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912981 alzatina, lato destro			<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912982 alzatina, lato sinistro			<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009		<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm	PNC 913022		<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117		<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118		<input type="checkbox"/>
• Raschietto per piastra liscia (solo per 589089)	PNC 913119		<input type="checkbox"/>
• Raschietto per piastra rigata (solo per 589097)	PNC 913120		<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208		<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209		<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: 900mm	PNC 913232		<input type="checkbox"/>
• Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244		<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913636		<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913637		<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm	PNC 913638		<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm	PNC 913639		<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640		<input type="checkbox"/>
• Kit di installazione a sbalzo - top da 400 mm	PNC 913648		<input type="checkbox"/>
• Filtro L= 400 mm	PNC 913663		<input type="checkbox"/>