

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**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.

## 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 pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

## Sostenibilità

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

Approvazione: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo  
modulo, alzatina, 1 lato operatore**

### Elektriko

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

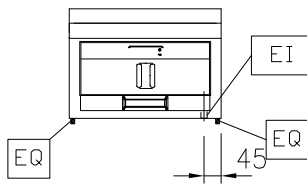
Consumo di corrente: 7.4 Amps



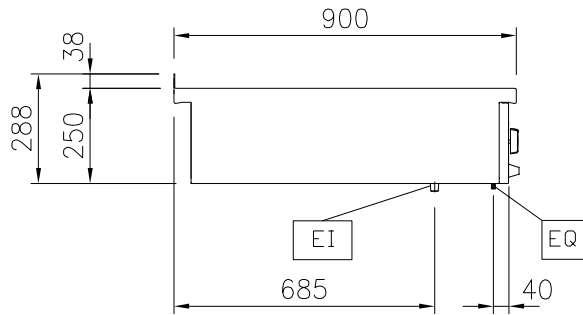
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo  
modulo, alzatina, 1 lato operatore**

Fronte

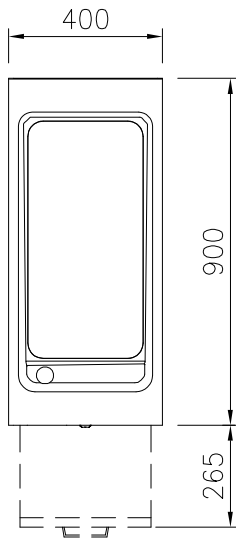


Lato

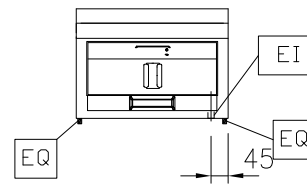


EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

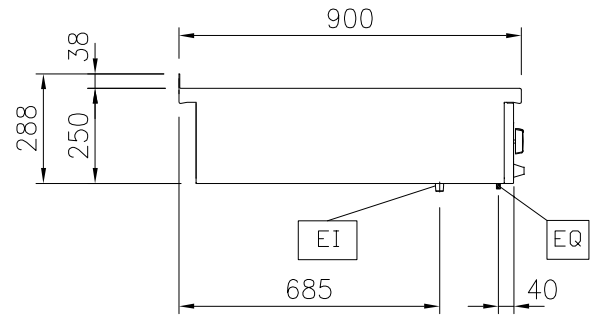
Alto



Fronte

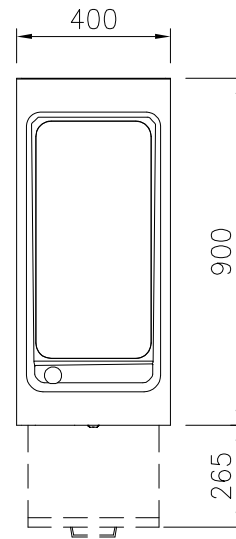


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



**Accessori opzionali**

- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912499   
 alzatina, 900 mm
- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912981   
 alzatina, lato destro
- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912982   
 alzatina, lato sinistro
- Pannello posteriore in acciaio inox, PNC 913009   
 per funzioni top e monoblocco con  
 alzatina, 400x700mm
- Pannello posteriore in acciaio inox, PNC 913022   
 per funzioni top e monoblocco con  
 alzatina, 400x800mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913117   
 unità con alzatina, lato sinistro, 900  
 mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913118   
 unità con alzatina, lato destro 900 mm
- Raschietto per piastra liscia (solo per PNC 913119   
 589089)
- Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120   
 589097)
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913208   
 unità con alzatina, lato sinistro 900  
 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913209   
 unità con alzatina, lato destro 900 mm
- Kit profilo di connessione per PNC 913226   
 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)
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913636   
 sinistro (12.5 mm), installazione a  
 sbalzo, H= 400mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913637   
 destro (12.5 mm), installazione a  
 sbalzo, H= 400mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913638   
 sinistro a filo, installazione a sbalzo,  
 H= 400mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913639   
 destro, a filo, installazione a sbalzo H=  
 400mm
- Kit di installazione a sbalzo - top da PNC 913648   
 400 mm
- Filtro L= 400 mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676