

## Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico un modulo, 1 lato operatore

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



**589090 (MCHMAAHOAO)** Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, modulo intero - 1 lato operatore

**589098 (MCHNAAHOAO)** Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, modulo intero - 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. 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.

### 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.
- 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 un modulo, 1 lato operatore

### Elektrico

**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:** 900 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 250 mm  
**Tipologia superficie di cottura:**  
589090 (MCHMAAHOAO) Liscio  
589098 (MCHNAAHOAO) Rigata  
**Superficie di cottura - materiale** Chromium Plated mild steel mirror

- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913252   
per installazione schiena contro schiena, lato destro
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913255   
installazione schiena contro schiena, lato sinistro
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256   
installazione schiena contro schiena, lato destro
- Filtro L= 800 mm PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

### Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912502   
900 mm
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556
- Piano di lavoro ribaltabile PNC 912581   
300x900mm
- Piano di lavoro ribaltabile PNC 912582   
400x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912589   
200x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912590   
300x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912591   
400x900mm
- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912975   
lato destro
- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912976   
lato sinistro
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913111   
lato sinistro, 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913112   
lato destro 900 mm
- Raschietto per piastra liscia (solo per PNC 913119   
589090)
- Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120   
589098)
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913202   
lato sinistro 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913203   
lato destro 900 mm
- Kit profilo di connessione per PNC 913227   
installazioni schiena contro schiena  
unità senza alzatina (ordinare come  
speciale e specificare la lunghezza  
del blocco. Il prezzo indicato a listino  
si riferisce ad una lunghezza di 2000  
mm)
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Kit ottimizzazione energetico 24A PNC 913246
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913251   
per installazione schiena contro  
schiena, lato sinistro

