



## Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top a gas mezzo modulo, 1 lato operatore



**589092 (MCHMAADPO)**

Fry top a gas con piastra liscia al cromo, ½ modulo - 1 lato operatore

**589100 (MCHNAADPO)**

Fry top a gas con piastra rigata al cromo, ½ modulo - 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. Termostato di sicurezza, controllo termostatico e indicazione con led della fiamma pilota.

Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: top, 1 lato operatore.

**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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.

### 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 dall'acqua IPX4.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860\_2 con piano antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

### Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)



## Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top a gas mezzo modulo, 1 lato operatore

### Gas

Potenza gas: 10 kW

Tipo di gas:

Connessione gas: 1/2"

### Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura: 615 mm

Larghezza superficie di cottura: 300 mm

Temperatura MIN: 110 °C

Temperatura MAX: 270 °C

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Peso netto: 69 kg

Tipologia superficie di cottura:

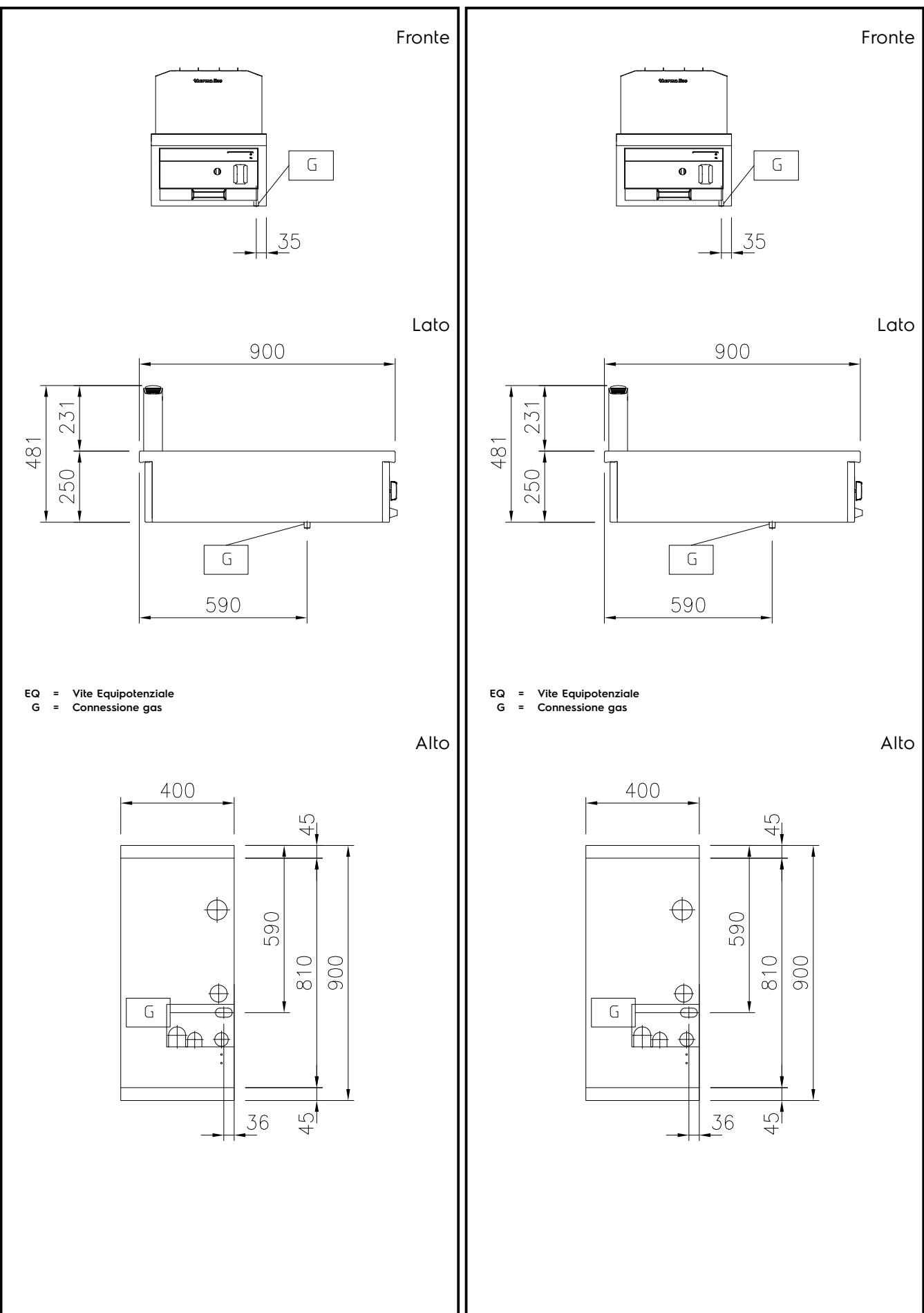
589092 (MCHMAADOP0) Liscio

589100 (MCHNAADOP0) Rigata

Superficie di cottura - materiale Chromium Plated mild steel mirror



**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 – Fry Top a gas  
mezzo modulo, 1 lato operatore**



**Accessori opzionali**

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm (solo per 589092) PNC 912502
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro (solo per 589092) PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro (solo per 589092) PNC 912976
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm PNC 913111
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm PNC 913112
- Raschietto per piastra liscia (solo per 589092) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589100) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm PNC 913203
- Kit profilo di connessione per 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) PNC 913227
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913251
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913252
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913255
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913256

