

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**589093 (MCHMABDOPO)**Fry top a gas con piastra  
liscia al cromo, ½ modulo,  
con alzatina posteriore - 1  
lato operatore**589101 (MCHNABDOPO)**Fry top a gas 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. 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, 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.
- 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 pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

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



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

## Gas

Potenza gas: 10 kW  
Tipo di gas:  
Connessione gas: 1/2"

## Informazioni chiave

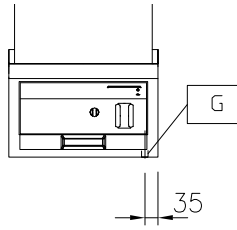
Profondità superficie di cottura: 615 mm  
Larghezza superficie di cottura: 300 mm  
Temperatura MIN: 110 °C  
Temperatura MAX: 270 °C  
Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm  
Peso netto: 69 kg  
Tipologia superficie di cottura:  
589093 (MCHMABDOPO) Liscio  
589101 (MCHNABDOPO) Rigata  
Superficie di cottura - materiale Chromium Plated mild steel mirror



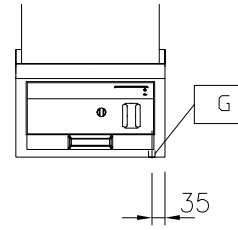
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

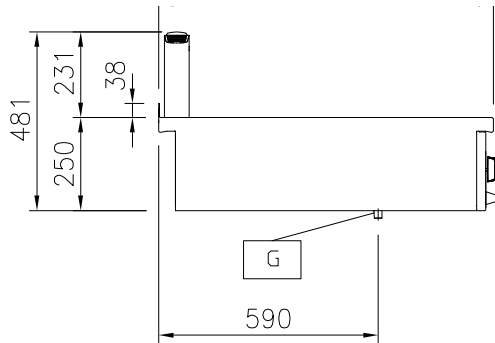
Fronte



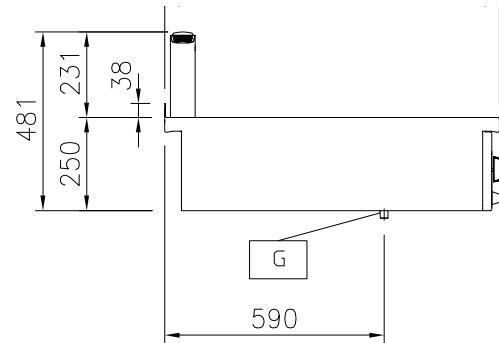
Fronte



Lato



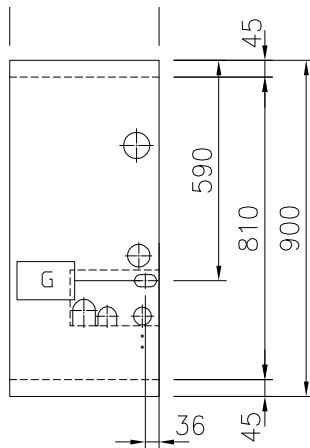
Lato



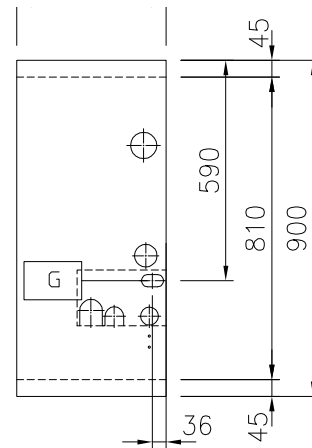
EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

Alto



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   
 589093)
- Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120   
 589101)
- 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
- 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