

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**589095 (MCHMABHOPO)**Fry top a gas con piastra  
liscia al cromo, modulo  
intero, con alzatina  
posteriore - 1 lato operatore**589103 (MCHNABHOPO)**Fry top a gas con piastra  
rigata al cromo, modulo  
intero, 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

- 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.
- 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 un  
modulo, alzatina, 1 lato operatore**

## Gas

Potenza gas: 20 kW  
Tipo di gas:  
Connessione gas: 1/2"

## Informazioni chiave

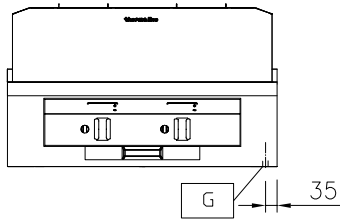
Profondità superficie di  
cottura: 615 mm  
Larghezza superficie di  
cottura: 700 mm  
Temperatura MIN: 110 °C  
Temperatura MAX: 270 °C  
Dimensioni esterne,  
larghezza: 800 mm  
Dimensioni esterne,  
profondità: 900 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm  
Peso netto: 120 kg  
Tipologia superficie di  
cottura:  
589095 (MCHMABHOPO) Liscio  
589103 (MCHNABHOPO) Rigata  
Superficie di cottura -  
materiale Chromium Plated mild  
steel mirror



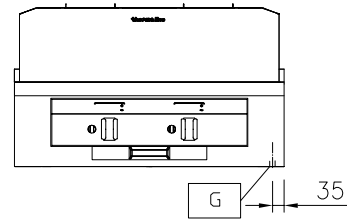
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

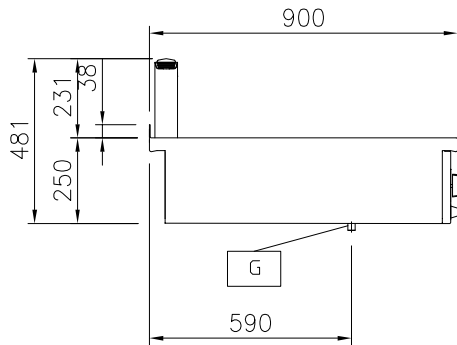
Fronte



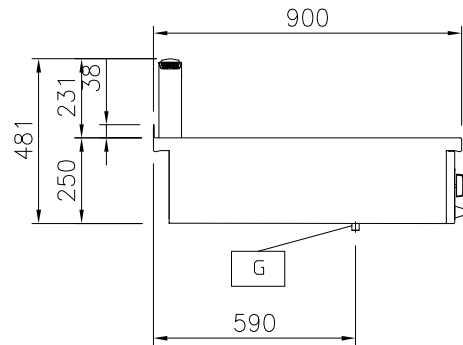
Fronte



Lato



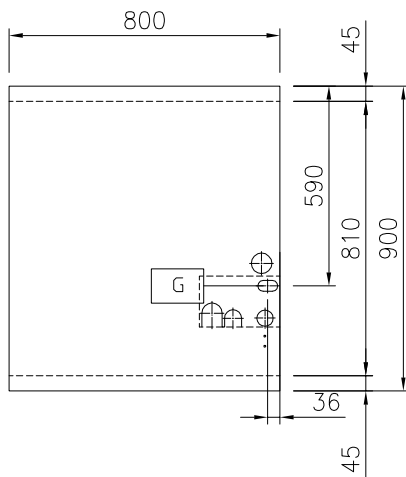
Lato



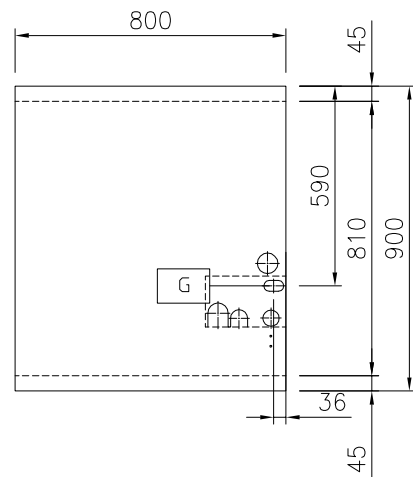
**EQ = Vite Equipotenziale**  
**G = Connessione gas**

**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, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm PNC 913013
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x800mm PNC 913026
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Raschietto per piastra liscia (solo per 589095) PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata (solo per 589103) PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913636
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913637
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913638
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm PNC 913639
- Kit di installazione a sbalzo - top da 800 mm PNC 913652