

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

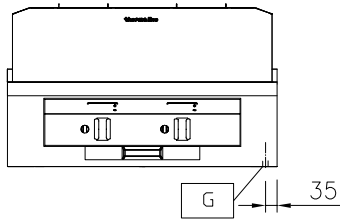
Profondità superficie di
cottura: 615 mm
Larghezza superficie di
cottura: 700 mm
Temperatura MIN: 110 °C
Temperatura MAX: 270 °C
Dimensioni esterne,
larghezza: 800 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 250 mm
Peso netto: 120 kg
Tipologia superficie di
cottura:
589095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



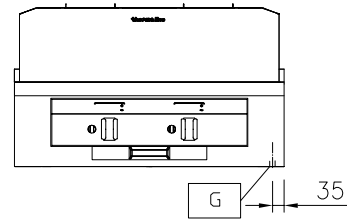
Electrolux
PROFESSIONAL

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

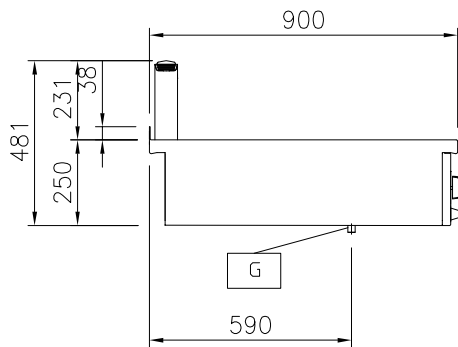
Fronte



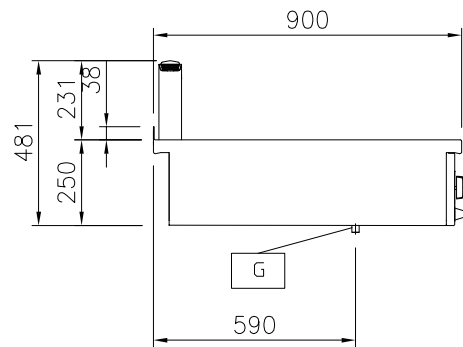
Fronte



Lato



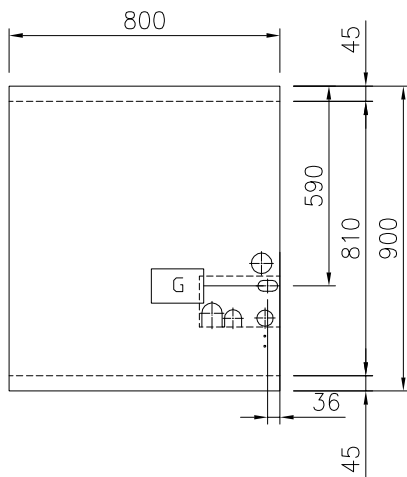
Lato



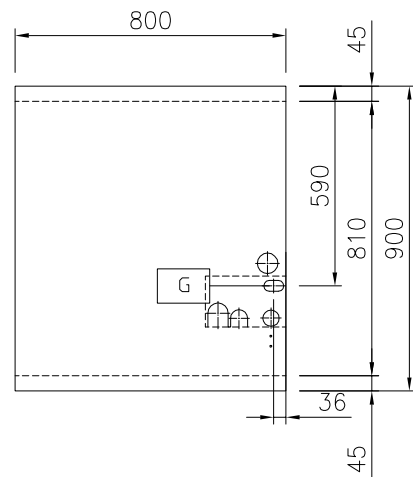
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

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, PNC 913013
per funzioni top e monoblocco con
alzatina, 800x700mm
- Pannello posteriore in acciaio inox, PNC 913026
per funzioni top e monoblocco con
alzatina, 800x800mm
- 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
589095)
- Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120
589103)
- 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 913652
800 mm