Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**589106 (MCHOAAHOAO)** Fry top elettrico con piastra liscia/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 a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

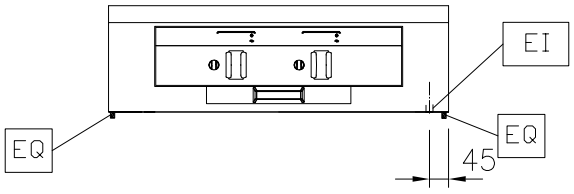
## Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

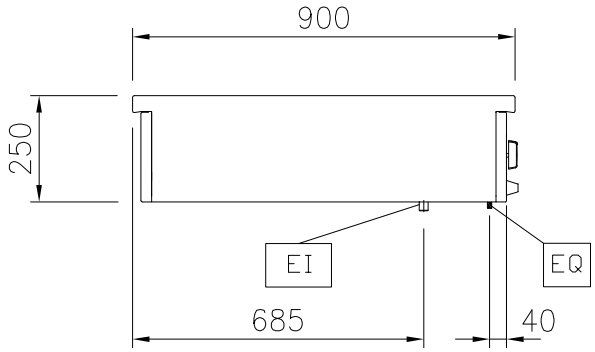
**Approvazione:**

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

Fronte

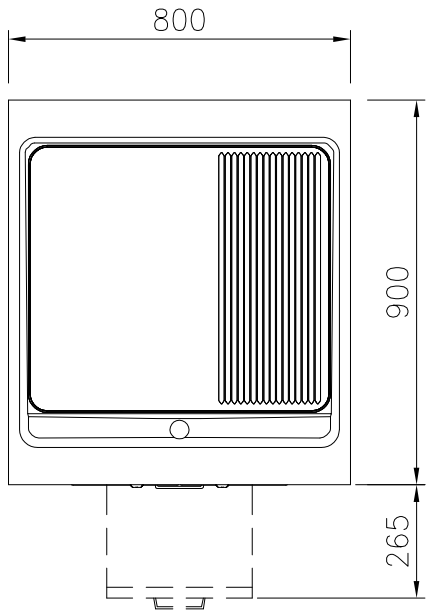



Lato




EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **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 |
| **Peso netto:** | 120 kg |
| **Tipologia superficie di cottura:** | 2/3 liscia e 1/3 rigata |
| **Superficie di cottura - materiale** | Chromium Plated mild steel mirror |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Consumo di corrente:** | 22.1 Amps |


L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.10.30

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 912526 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 912556 | ❑ |
| • 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 chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm | PNC 913111 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm | PNC 913112 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Kit ottimizzazione energetico 24A | PNC 913246 | ❑ |
| • 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 | ❑ |
| • Filtro L= 800 mm | PNC 913665 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913676 | ❑ |


L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso