



**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry top a gas con
piastra liscia al cromo, modulo intero, 1
lato operatore H 700**



589538 (MCHBEAHDPO)

Fry top a gas con piastra liscia al cromo su vano aperto, modulo intero - 1 lato operatore

589546 (MCHDEAHDPO)

Fry top a gas con piastra rigata al cromo su vano aperto, 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. 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: monoblocco, 1 lato operatore.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- 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.
- 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.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia.
- Protezione dall'acqua IPX4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm	PNC 912512	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	PNC 913260	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	PNC 913275	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	PNC 913276	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	• Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913688	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912657			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912663			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm	PNC 912958			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	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 589538)	PNC 913119			
• Raschietto per piastra rigata (solo per 589546)	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			
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913222			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913223			
• 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			
• Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234			
• 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			



Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Fry top a gas con piastra liscia
al cromo, modulo intero, 1 lato operatore H 700

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: 700 mm

Dimensioni vano (larghezza): 580 mm

Dimensioni vano (altezza): 330 mm

Dimensioni vano (profondità): 740 mm

Peso netto: 150 kg

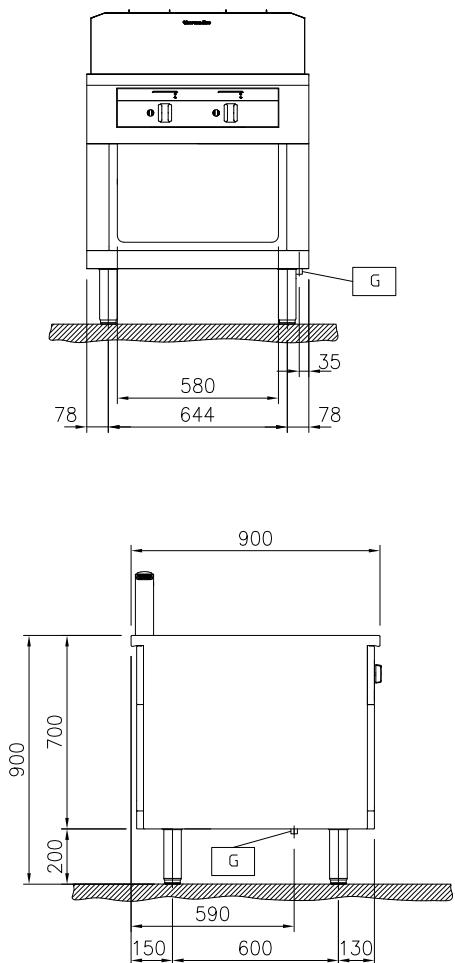
Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Tipologia superficie di cottura:

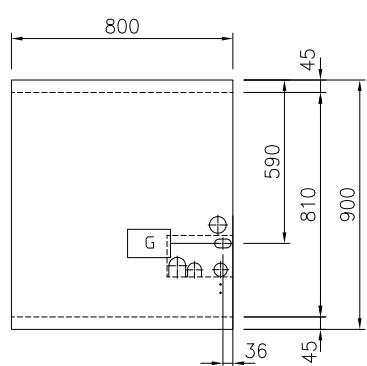
589538 (MCHBEAHDPO) Liscio

589546 (MCHDEAHDPO) Rigata

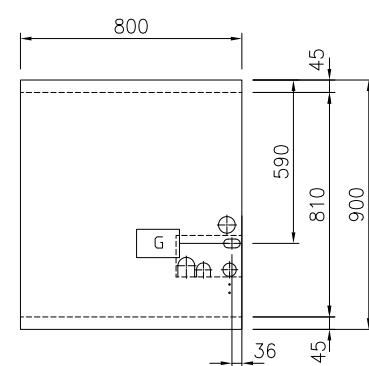
Superficie di cottura - materiale Chromium Plated mild steel mirror



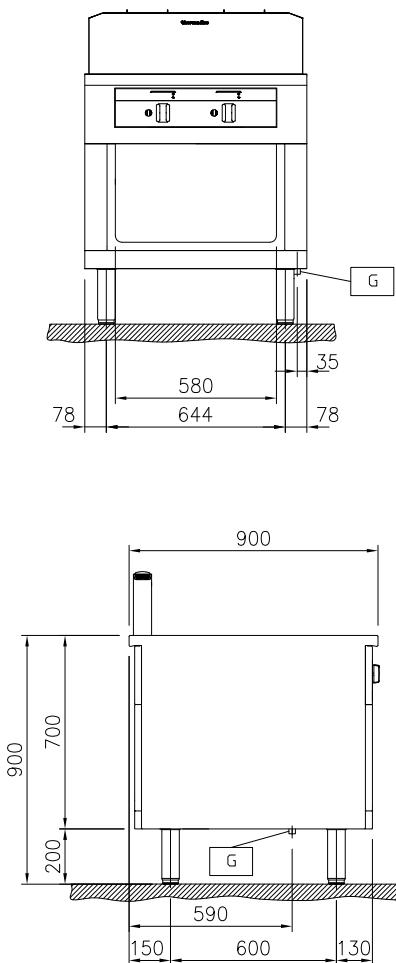
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas



Fronte



Lato