

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top électric avec plaque mixte, 1 side, H=700

| REPÈRE # |
|----------|
| MODELE # |
| NOM # |
| SIS # |
| AIA # |



589548 (MCHFEAHDAO)

Fry top électric avec plaque mixte, 1 side, H=700

Caractéristiques principales

- Choix d'une ou deux zones de cuisson. Un voyant indique l'état de fonctionnement de chaque zone.
- Grand orifice de vidange sur la surface de cuisson permettant la vidange de la graisse dans un grand collecteur situé sous la surface de cuisson.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer dans des composants vitaux et facilitant le retrait des unités en cas de remplacement ou de maintenance.
- Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Le design spécial des manettes évite l'infiltration des liquides ou de la salissure dans les composants vitaux.
- Grand affichage numérique hautement visible conçu en acier trempé pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, pour indiquer les réglages de puissance et de température. L'affichage indique également si l'appareil et les éléments chauffants sont éteints/allumés.
- Système de chauffage Powerblock pour une distribution optimale de la température.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socie de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale antiadhésive pour des grillades optimales.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une







Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top électric avec plaque mixte, 1 side, H=700

robustesse renforcée.

Développement durable



 Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.



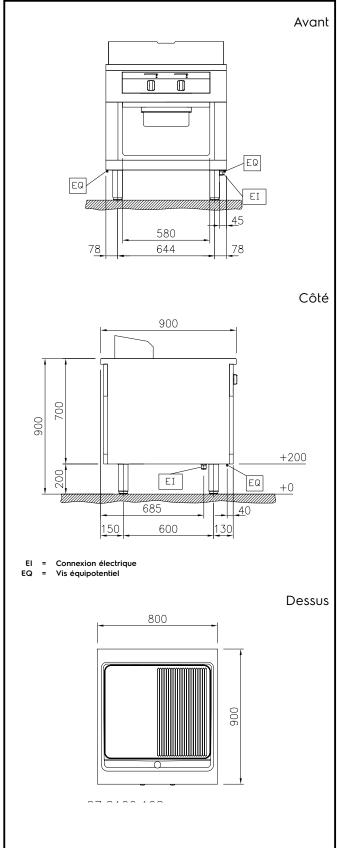
• - NOTTRANSLATED - PNC 913672 □

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top électric avec plaque mixte, 1 side, H=700

| Accessaires on ontion | | - NOTTRANSLATED - | PNC 913688 | |
|---|-------------|-------------------------------------|------------|--|
| Accessoires en option | DNIC 012502 | | | |
| Kit rail de connexion 900mm Pannagu latéral in av (12mm) | PNC 912502 | | | |
| Panneau latéral inox (12mm) 900x700mm, central | PNC 912512 | | | |
| Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm | PNC 912526 | | | |
| Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm | PNC 912556 | | | |
| • Etagère rabattable, 300x900mm | PNC 912581 | | | |
| • Etagère rabattable, 400x900mm | PNC 912582 | | | |
| • Etagère latérale fixe, 200x900mm | PNC 912589 | | | |
| • Etagère latérale fixe, 300x900mm | PNC 912590 | | | |
| • Etagère latérale fixe, 400x900mm | PNC 912591 | | | |
| Plinthe acier inox, 800x200mm | PNC 912634 | | | |
| Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x200mm | PNC 912657 | | | |
| Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x200mm | PNC 912663 | | | |
| Socle inox, central, 800mm | PNC 912958 | | | |
| Kit rail de connection droit | PNC 912975 | | | |
| Kit rail de connection gauche | PNC 912976 | | | |
| • Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm | PNC 913111 | | | |
| Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm | PNC 913112 | | | |
| Grattoir pour plaques lisses | PNC 913119 | | | |
| Grattoir pour plaques nervurées | PNC 913120 | | | |
| Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 | PNC 913202 | | | |
| Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 | PNC 913203 | | | |
| Panneau coté, B2B, Thermaline 90, gauche, H700 | PNC 913222 | | | |
| Panneau coté, B2B, Thermaline 90, droite, H700 | | | | |
| Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dosseret | PNC 913227 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913232 | | | |
| Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565 | PNC 913234 | | | |
| Energy optimizer kit 24A - factory fitted | PNC 913246 | | | |
| Endrail kit, (12.5mm), for back-to- back installation, left | PNC 913251 | | | |
| Endrail kit, (12.5mm), for back-to- back installation, right | PNC 913252 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913255 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913256 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913260 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913275 | | | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913276 | | | |
| Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés | PNC 913281 | | | |
| • Filtre L=800mm | PNC 913665 | | | |



Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top électric avec plaque mixte, 1 side, H=700



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total Watts: 15.3 kW

Informations générales

Profondeur surface cuisson: 615 mm Largeur surface cuisson: 700 mm

Température de

fonctionnement MINI: 80 °C

Température de

fonctionnement MAXI : 280 °C Largeur extérieure 800 mm 900 mm Profondeur extérieure 700 mm Hauteur extérieure 580 mm Largeur de stockage :

330 mm Hauteur de stockage : Profondeur de stockage : 740 mm Poids net: 150 kg

Sur socle cimenté;1 côté

Configuration: fonctionnel

Type de surface de cuisson

2/3 Lisse 1/3 Nervuré

Chromium Plated mild

Surface de cuisson steel mirror

[NOT TRANSLATED]

Consommation de courant: 22.1 Amps

