

## Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 90 - Grill, gas, 1 zone, topmodel

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



589278 (MCDAADOPO) GRILL, gas, 1 zone,  
topmodel, h 250 mm

### Omschrijving

#### Product Nr.

Hoog productie gasgrill, 364x670 mm, met één verwarmingszone, topmodel zonder onderbouw. De grill is uitgevoerd met een gepatenteerd systeem van afgeschermd branders en hitte reflectieplaten voor een optimale warmteverdeling over het volledige rooster. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de reflectieplaat is van roestvrijstaal 1.4509 (AISI441). 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Het geëmailleerd gietijzeren grillrooster is in twee delen afneembaar en heeft een lage porositeit voor eenvoudig reinigen. Driezijdig uitgevoerd met een in delen afneembare roestvrijstalen spatwand. Roestvrijstalen staafbranders, met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging. De branders zijn voorzien van roestvrijstalen afschermkappen om te voorkomen dat vet op de branders lekt. De afschermkappen en de hitte reflectieplaten zijn zonder gereedschap uitneembaar voor reiniging. De op het front uitneembare roestvrijstalen lekbak is geschikt voor watervulling, de verdamping hiervan draagt bij tot een goed eindproduct. Metalen bedieningsknop met siliconen softgrip. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX4 waterdicht.

#### Goedkeuring

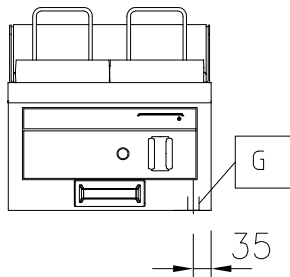
### Uitvoering

- Het speciale systeem met roestvrijstalen hitte verdelingsplaten onder de stralingsplaten (patent aangevraagd) voorkomt verstopping van de branders, minimaliseert steekvlammen en zorgt voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Hoge roestvrijstalen spatschermen aan de achter- en zijkanten.
- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- De branders worden beschermd door reflectieplaten van roestvrijstaal 1.4509 (AISI441), voor een egale temperatuur verdeling en ter voorkoming van steekvlammen.
- Vetvanglade over de volle lengte, voor het opvangen van kruim en vet, met vulindicatie en handgreep voor makkelijk gebruik.
- De grill roosters zijn vervaardigd van hoog resistent geëmailleerd gietijzer voor eenvoudig schoonmaken.

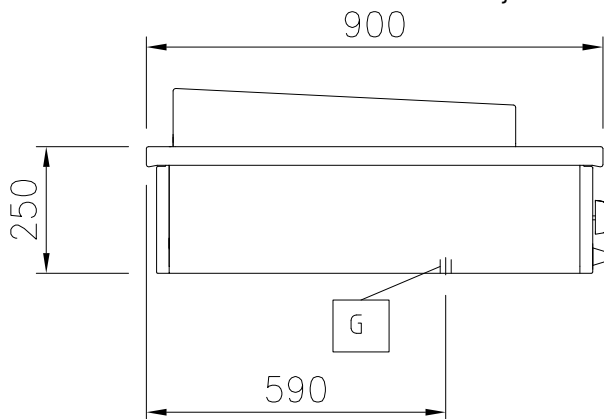
### Constructie

- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Het dragende frame is vervaardigd van 2 mm en 3 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- IPX4 water protectie.

Front aanzicht

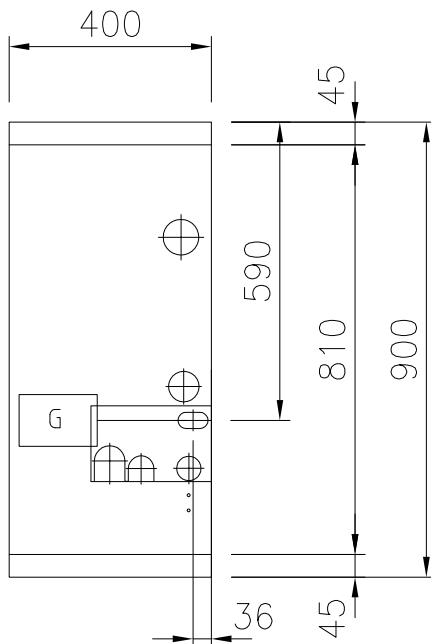


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht


**Gas**

|                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| <b>Gas vermogen</b>              |                       |
| 589278 (MCDAAADOPO)              | 10.5 kW               |
| <b>Standaard gas toelevering</b> | Aardgas G20 (20 mbar) |
| <b>Gas aansluiting</b>           | 1/2"                  |

**Algemene gegevens**

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Externe afmetingen, lengte</b>  | 400 mm       |
| <b>Externe afmetingen, breedte</b> | 900 mm       |
| <b>Externe afmetingen, hoogte</b>  | 250 mm       |
| <b>Gewicht, netto</b>              | 65 kg        |
| <b>Grillrooster afmetingen</b>     | 364 x 670 mm |
| <b>Waterdichtheid index</b>        | IPX4         |

**Optionele accessoires**

- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts PNC 912502
- HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front PNC 912522
- PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front PNC 912552
- AFZETSCHAP 300x900 mm, op inklapbare consoles PNC 912581
- AFZETSCHAP 400x900 mm, op inklapbare consoles PNC 912582
- AFZETSCHAP 200x900 mm, op vaste consoles PNC 912589
- AFZETSCHAP 300x900 mm, op vaste consoles PNC 912590
- AFZETSCHAP 400x900 mm, op vaste consoles PNC 912591
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), zonder opstaande rand PNC 912975
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), zonder opstaande rand PNC 912976
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913111
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913112
- SPATULA SCHRAPER VOOR GRILL, speciale schraper met flexibel roestvrijstalen blad voor de roestvrijstalen delen onder het grillrooster PNC 913121
- SCHRAPER VOOR GRILL, met verwisselbaar blad PNC 913122
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913202
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913203
- T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en Prothermetic zonder opstaande rand PNC 913227
- INZETRAIL 900 mm, Thermaline 90 tegen ander fabrikaat, links of rechts PNC 913232
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913251
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913252
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913255
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913256