

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Electrique Fry Top avec plaque mixte, Adossé

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



589107 (MCHOABHOAO) Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dosseret

Description courte

Repère No.

Elément conçue conformément à la norme DIN 18860 2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre intérieur pour solidité extrême de 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Plan de travail de 2mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate, facile à nettoyer. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsaue les Eléments sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales. Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. Système de chauffage Powerblock pour une distribution optimale de la température. Grand orifice de vidange permettant la vidange de la graisse dans un grand collecteur. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale. Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettovage.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. Configuration : 1 côté fonctionnel, Top, avec dosseret.

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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- 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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale antiadhésive pour des grillades optimales.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.

TIT_Sustainability



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

Accessoires en option







Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Electrique Fry Top avec plaque mixte, Adossé

Électrique

Voltage :

589107 (MCHOABHOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total Watts: 15.3 kW

Informations générales

Configuration: 1 côté fonctionnel, Top

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

Température de fonctionnement MINI: 80 °C

Température de

fonctionnement MAXI: 280 °C 800 mm Largeur extérieure Profondeur extérieure 900 mm Hauteur extérieure 250 mm Poids net: 120 kg

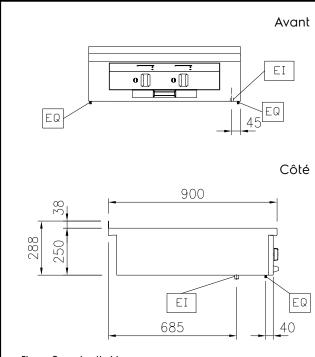
Type de surface de cuisson: 2/3 Lisse 1/3 Nervuré

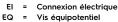
Chromium Plated mild steel

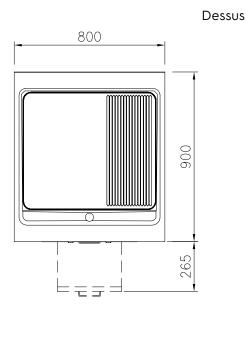
Surface de cuisson mirror

Durabilité

Consommation de courant: 22.1 Amps

















La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.





Accessoires en option

Accessoires en option		
• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	
• 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	
Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	
 Kit rail de connection gauche avec dosseret 	PNC 912982	
 Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret 	PNC 913013	
 Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret 	PNC 913026	
 Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm 	PNC 913117	
 Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm 	PNC 913118	
Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	
 Grattoir pour plaques nervurées 	PNC 913120	
 Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret 	PNC 913208	
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913209	
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	
 Insert profilé d=900 	PNC 913232	
 Energy optimizer kit 24A - factory fitted 	PNC 913246	
 Panneau latéral gauche inox, 850x400mm, montage mural 	PNC 913636	
- NOTTRANSLATED -	PNC 913637	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913638	
- NOTTRANSLATED -	PNC 913639	
- NOTTRANSLATED -	PNC 913640	
- NOTTRANSLATED -	PNC 913652	
• Filtre L=800mm	PNC 913665	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913676	

