**588541**
(MBHOBBOHOPO)Fry top a gas con piastra liscia/rigata al
cromo, modulo intero, con alzatina
posteriore - 1 lato operatore

Caratteristiche e benefici

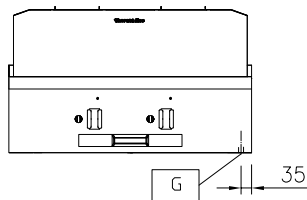
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura 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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.

Costruzione

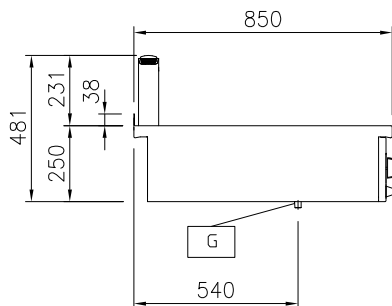
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiadherente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione: _____

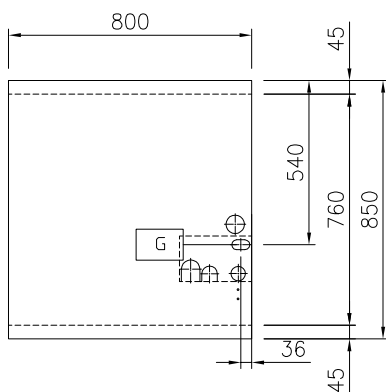
Fronte



Lato


 EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto


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:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	120 kg
Configurazione:	Funzionante da un lato;Top
Tipologia superficie di cottura:	2/3 liscia e 1/3 rigata
Superficie di cottura - materiale	Chromium Plated mild steel mirror

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm PNC 913013
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913115
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913116
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm PNC 913206
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm PNC 913207
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) PNC 913226
- Profilo, profondità=850 mm PNC 913231
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H=400mm PNC 913632
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H=400mm PNC 913633
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, per installazione a sbalzo, H=400mm PNC 913634
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, per installazione a sbalzo, H=400mm PNC 913635
- Kit di installazione a sbalzo - top da 800 mm PNC 913652