

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



588668 (MBHBGBHDPO) Fry top a gas con piastra liscia al cromo, modulo intero, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

588672 (MBHDGBHDPO) Fry top a gas con piastra rigata al cromo, modulo intero, con alzatina posteriore - 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 liscia in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspruzzi in acciaio inox posteriore e laterale. 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 con alzatina.

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.
- 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 a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione:





,	Accessori opzionali		•	Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913686	
	 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm 	PNC 912498		acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della	
•	Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526		gamma thermaline/ProThermetic e	
•	Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556		apparecchiature non appartenenti	
•	Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579		alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
•	Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580			
	Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586			
	 Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm 	PNC 912587			
	 Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm 	PNC 912588			
	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912634			
	 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm 	PNC 912659			
•	 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm 	PNC 912662			
•	 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm 	PNC 912882			
•	 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm 	PNC 913003			
•	 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm 	PNC 913004			
•	 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 (solo per 588668)	PNC 913119			
•	Raschietto per piastra rigata (solo per 588672)	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			
	Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234			
•	Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261			
•	 Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) 	PNC 913262			
	Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatoreNOTTRANSLATED -	PNC 913281 PNC 913670			



Gas

Potenza gas:20 kWTipo di gas:Natural Gas

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Profondità superficie di

cottura:

Larghezza superficie di

cottura:

Temperatura MIN:

Temperatura MAX: Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità:

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm **Dimensioni vano**

(larghezza): Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano

(profondità): 740 mm Peso netto: 145 kg

Su Base;Funzionante da

615 mm

700 mm

110 °C

270 °C

800 mm

850 mm

580 mm

330 mm

Configurazione: un lato

Tipologia superficie di

cottura:

588668 (MBHBGBHDPO) Liscio **588672 (MBHDGBHDPO)** Rigata

Superficie di cottura - Chromium Plated mild

materiale steel mirror





