

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589088 (MCHMAADOAO)

Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, ½ modulo - 1 lato operatore

589096 (MCHNAADOAO)

Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, ½ modulo - 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 in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Sistema di riscaldamento Powerblock per una distribuzione uniforme della temperatura. Ampio foro di scarico per convogliare i liquidi di cottura in un arrande cassetto.

Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: top con 1 lato operatore.

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.

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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di arialiatura.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pano antigocciolamente di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

Sostenibilità



• Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:





Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore

Elettrico	
Tensione di alimentazione: Watt totali:	400 V/3N ph/50/60 Hz 5.1 kW
Informazioni chiave	
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di coltura:	300 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Tipologia superficie di cottura:	
589088 (MCHMAADOAO)	Liscio
589096 (MCHNAADOAO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Chromium Plated mild steel mirror

•	Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC	913252	Ц
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC	913255	
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC	913256	
•	Filtro L= 400 mm	PNC	913663	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC	913676	

Accessori opzionali

Accessori opzionali		
 Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm 	PNC 912502	
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912552	
 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 	PNC 912581	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590	
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591	
Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	
Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	
Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	
Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	
• Raschietto per piastra liscia (solo per 589088)	PNC 913119	
• Raschietto per piastra rigata (solo per 589096)	PNC 913120	
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	
Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm)	PNC 913227	
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
 Kit ottimizzazione energetico 14A 	PNC 913244	
 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	PNC 913251	



Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore



