

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



589090 (MCHMAAHOAO)

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

589098 (MCHNAAHOAO)

Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, modulo intero - 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 grande 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

- 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.
- 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.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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 un modulo, 1 lato operatore

Elettrico	
Tensione di alimentazione: Watt totali:	400 V/3N ph/50/60 Hz 15.3 kW
Informazioni chiave	
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di coltura:	700 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Tipologia superficie di coltura:	
589090 (MCHMAAHOAO)	Liscio
589098 (MCHNAAHOAO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Chromium Plated mild steel mirror
Accessori opzionali	

• Kit profilo di connessione tra unità,

• Piano porzionatore da 800 mm

• Piano porzionatore da 800 mm

• Piano di lavoro ribaltabile

• Piano di lavoro ribaltabile

• Piano di lavoro laterale fisso

• Piano di lavoro laterale fisso

• Piano di lavoro laterale fisso

• Kit profilo di connessione tra unità,

• Kit profilo di connessione tra unità,

• Kit profilo di chiusura blocco, a filo,

• Kit profilo di chiusura blocco, a filo,

• Raschietto per piastra liscia (solo 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

• Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120

• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913202

• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913203

• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913251

900 mm

300x900mm

400x900mm

200x900mm

300x900mm

400x900mm

lato destro

lato sinistro

589090)

589098)

mm)

lato sinistro, 900 mm

lato destro 900 mm

lato sinistro 900 mm

lato destro 900 mmKit profilo di connessione per

• Profilo profondità: 900mm

schiena, lato sinistro

• Kit ottimizzazione energetico 24A

per installazione schiena contro

PNC 912502

PNC 912526

PNC 912556

PNC 912581

PNC 912582

PNC 912589

PNC 912590

PNC 912591

PNC 912975

PNC 912976

PNC 913111

PNC 913112

PNC 913119

PNC 913227

PNC 913232

PNC 913246

 \Box

 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913252 per installazione schiena contro schiena, lato destro 	
 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913255 installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	
 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256 installazione schiena contro schiena, lato destro 	
• Filtro L= 800 mm PNC 913665	
• - NOTTRANSLATED - PNC 913676	



Gamma coltura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico un modulo, 1 lato operatore



