

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top a gas mezzo modulo, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589093 (MCHMABDOPO)

Fry top a gas con piastra
liscia al cromo, ½ modulo,
con alzatina posteriore - 1
lato operatore

589101 (MCHNABDOPO)

Fry top a gas con piastra
rigata al cromo, ½ modulo,
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 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: top, 1 lato operatore, con alzatina.

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.
- 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.
- 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 antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

Approvazione: _____

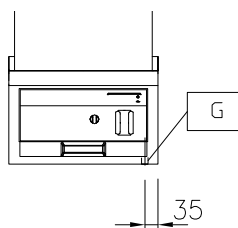
Gas

Potenza gas:	10 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

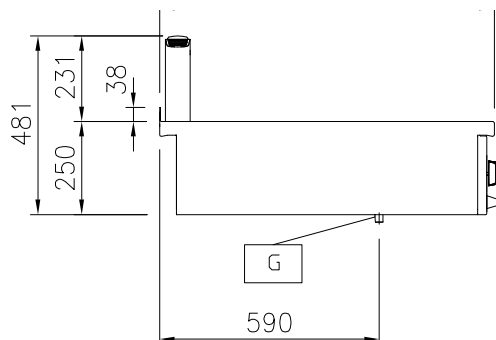
Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	300 mm
Temperatura MIN:	110 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	69 kg
Tipologia superficie di cottura:	
589093 (MCHMABDOPO)	Liscio
589101 (MCHNABDOPO)	Rigata
Superficie di cottura - materiale	Chromium Plated mild steel mirror

Fronte

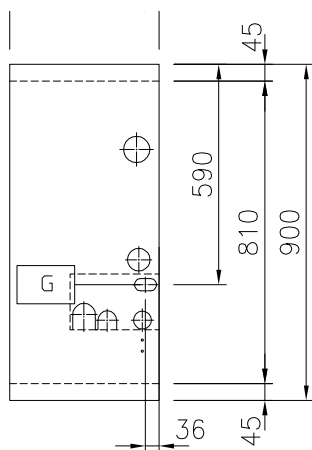


Lato

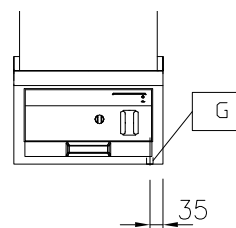


EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

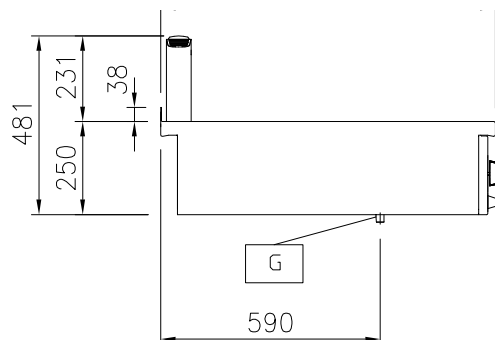
Alto



Fronte

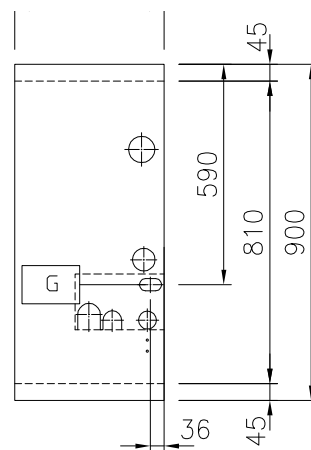


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499 ☐
- 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 con alzatina, lato destro PNC 912981 ☐
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982 ☐
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm PNC 913009 ☐
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm PNC 913022 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208 ☐
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209 ☐
- 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: 900mm PNC 913232 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913636 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913637 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro a filo, installazione a sbalzo, H= 400mm PNC 913638 ☐
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione a sbalzo H= 400mm PNC 913639 ☐
- Kit di installazione a sbalzo - top da 400 mm PNC 913648 ☐