

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 – Fry Top elettrico un
modulo, mezzo rigato, alzatina, 1 lato
operatore**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589107 (MCHOABHOAO)

Fry top elettrico con piastra
liscia/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 in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspruzzi in acciaio inox posteriore e laterale. 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, 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.
- 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

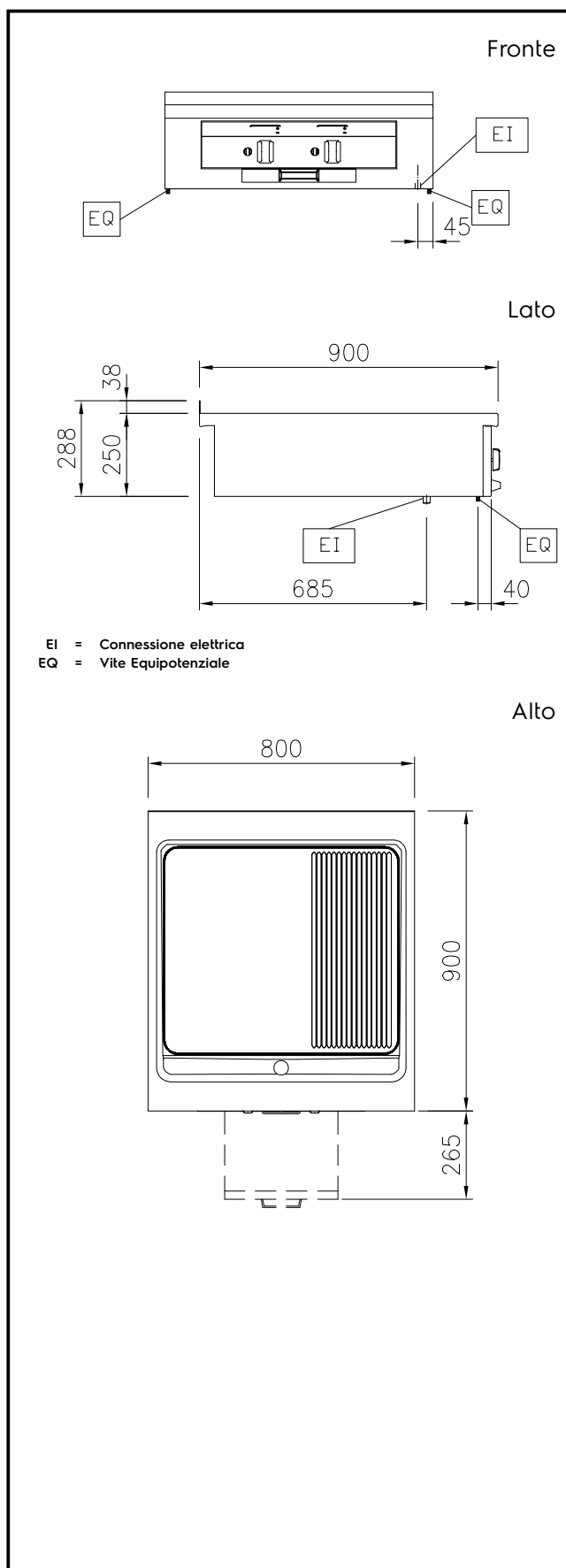
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Sostenibilità



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

Approvazione:



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Watt totali: 15.3 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura: 615 mm
 Larghezza superficie di cottura: 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
 Peso netto: 120 kg
 Tipologia superficie di cottura: 2/3 liscia e 1/3 rigata
 Superficie di cottura - materiale: Chromium Plated mild steel mirror

Sostenibilità

Consumo di corrente: 22.1 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	☐
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556	☐
• 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, 800x700mm	PNC 913013	☐
• Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x800mm	PNC 913026	☐
• 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	☐
• Kit ottimizzazione energetico 24A	PNC 913246	☐
• 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	☐
• Kit di installazione a sbalzo - top da 800 mm	PNC 913652	☐
• Filtro L= 800 mm	PNC 913665	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐