

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589110 (MCHOAAHOPO)

Fry top a gas con piastra
liscia/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. 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.

Caratteristiche e benefici

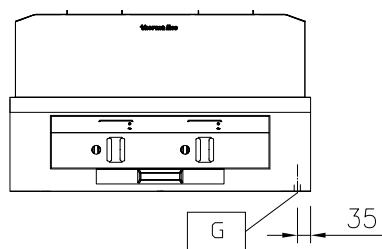
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura 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.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.

Costruzione

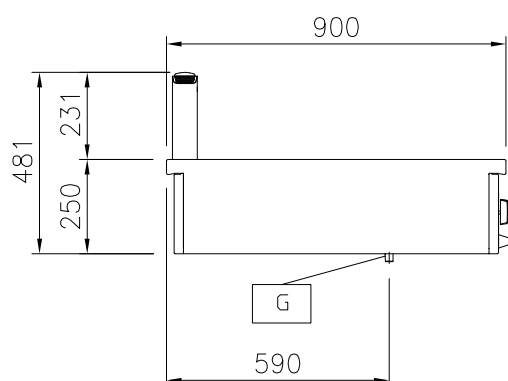
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in 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 antigocciolamento di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Approvazione: _____

Fronte

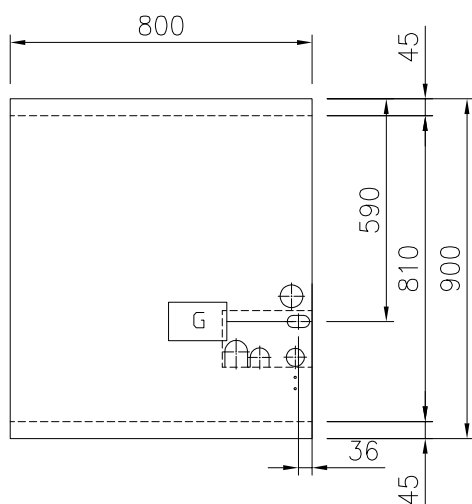


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	20 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	700 mm
Temperatura MIN:	110 °C
Temperatura MAX:	270 °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

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 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 | PNC 913119 | ☐ |
| • Raschietto per piastra rigata | 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 | ☐ |
| • Ki profilo di chiusura blocco (12.5
mm), per installazione schiena
contro schiena, lato sinistro | PNC 913251 | ☐ |
| • Ki profilo di chiusura blocco (12.5
mm), per installazione schiena
contro schiena, lato destro | PNC 913252 | ☐ |
| • 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 | ☐ |