

Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Friggitrice a gas una
vasca da 40 litri, 1 lato operatore,
profilo igienico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589304 (MCFFEAHDPO) * NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

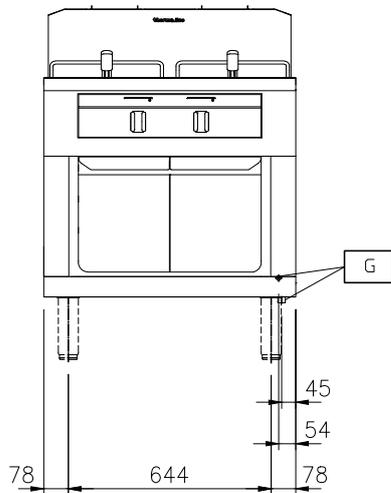
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Piano di lavoro con cocchiolo perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Vasca profonda a forma di "V".
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Elementi riscaldanti esterni per favorire le operazioni di pulizia della vasca.
- Sistema indiretto di riscaldamento dell'olio ed uniforme distribuzione del calore a garanzia di una maggiore durata dell'olio nel tempo.
- Ridotto livello di potenza per sciogliere il grasso solidificato.
- Indicazione del livello dell'olio MIN/MAX
- Progettata per la frittura di carne, pesce e verdure (patate fritte, verdure fritte).
- L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera dotata di sicurezza che ne impedisce l'apertura involontaria. La valvola aperta fornisce una apertura tale da essere facile da pulire.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

Costruzione

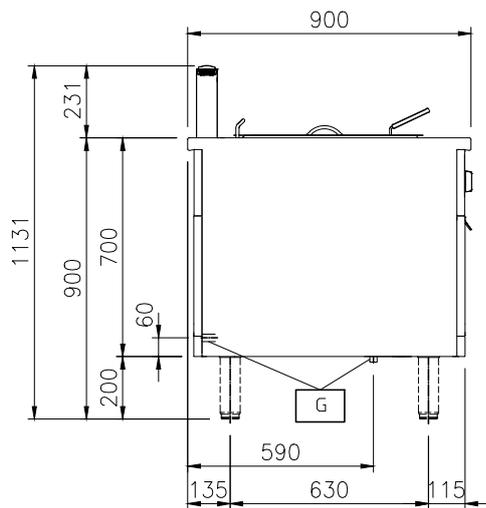
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione: _____

Fronte

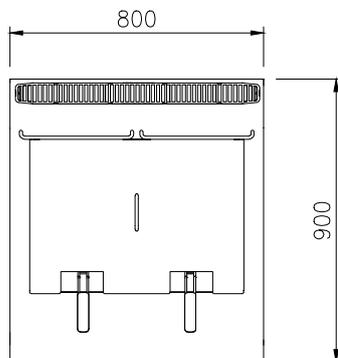


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto


Gas

Potenza gas:	
589304 (MCFFEAHDPO)	27.5 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	3/4"

Informazioni chiave

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	648 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	380 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	320 mm
Capacità vasca:	0 lt MIN; 40 lt MAX
Controllo termostatico:	140 °C MIN; 180 °C MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	1 kg

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512
- 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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm PNC 912634
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm PNC 912958