

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 1/1, alzatina, 1 lato operatore

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589436 (MCAAFBDDAO)

Brasiera multifunzione elettrica, su vano aperto, GN 1/1, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telajo 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. Apparecchiatura di cottura multifunzione che combina la funzione di un fry top e di una pentola a quella di un baanomaria. Fondo in acciaio inox di 18 mm di spessore, perfettamente saldato alla vasca in acciaio cromato. Sistema di riscaldamento Powerblock, per la distribuzione ottimale della temperatura, che può essere impostata fino a 280°C. Dimensioni interne della vasca adatte a contenere bacinelle GN. Ampio foro di scarico che permette di convogliare i liquidi di cottura in un capiente cassetto. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Una 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'acaua IPX5. Configurazione: monoblocco, 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.
- Apparecchiatura di cottura multifunzione che può essere utilizzata per la cottura a secco, in umido o per la frittura leggera.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Temperatura impostabile fino a 280°C.
- Dimensioni vasca per contenitori GN.
- 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.

Costruzione

- Vasca con fondo di 18 mm di spessore in acciaio inox saldato al nichel cromo.
- Spigoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia.
- Vano per lo stoccaggio di bacinelle GN 1/1 sulla base dell'apparecchiatura
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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 robusto in acciaio inox.

Sostenibilità



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

Approvazione:

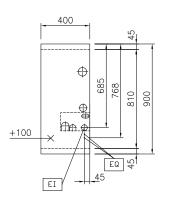




Gamma cottura modulare thermaline 90 - Brasiera elettrica GN 1/1, alzatina, 1 lato operatore

Fronte Lato 800 900 +100 +0 8 685 EI 40

Connessione elettrica Vite Equipotenziale



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 5 kW

306 mm

110 mm

510 mm

400 mm

900 mm

800 mm

340 mm

330 mm

75 kg

0 mm

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):

Dimensioni utili vasca

(altezza):

Dimensioni utili vasca

(profondità):

Profondità superficie di cottura:

Larghezza superficie di

cottura:

0 mm Altezza vasca di cottura: 110 mm

Capacità vasca, Max: ISO 9001; ISO 14001 It

Temperatura MIN: 80 °C 280 °C Temperatura MAX: Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne, profondità:

Dimensioni esterne, altezza: Dimensioni vano (larghezza): Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano (profondità): 740 mm Peso netto:

Sostenibilità

Alto

Consumo di corrente: 7.22 Amps





Gamma cottura modulare thermaline 90 – Brasiera elettrica GN 1/1, alzatina, 1 lato operatore

			Piastra inferiore per brasiera PNC 913228 □
Accessori opzionali	D\	_	multifunzione GN 1/1
 Coperchio per brasiera multifunzionale 1/2 modulo 	PNC 910625		 Profilo profondità: 900mm Ripiano per vano armadiato L= 340mm, PNC 913233
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm 	PNC 912499		1 lato operatore • Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912522		• Pannello laterale rinforzato (da PNC 913268
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		utilizzare solo con il piano di lavoro
Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		laterale), 900x800mm, sinistro • Pannello laterale rinforzato (da PNC 913270 □
Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589		 Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore Filtro L= 400 mm PNC 913279 PNC 913663
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590		 Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 □ essere utilizzato solo tra installazioni di
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm 	PNC 912594		thermaline C90) • - NOTTRANSLATED - PNC 913676 □
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm 	PNC 912624		 Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627		una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm 	PNC 912897		dimensioni)
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916		
 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, 400x800mm 	PNC 913022		
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913102		
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913106		
 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		
 Raschietto per piastra liscia 	PNC 913119		
 Lame di ricambio con lati arrotondati per raschietto 	PNC 913123		
 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		

