

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1  
vasca, 1 lato operatore, alzatina H 800**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589507 (MCFHFBDPO)

Friggitrice a gas 14 lt, 1  
vasca, 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. Apparecchiatura progettata per friggere carne, pesce e verdura. Profonda vasca a forma di V con regolazione termostatica della temperatura dell'olio fino a un massimo di 185°C. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Dispositivo antispegnimento su ogni bruciatore, con termostato di sicurezza e controllo termostatico. Impostazione della potenza ridotta per sciogliere i grassi solidi. L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Ampio troppopieno. Una 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: monoblocco, 1 lato operatore, con alzatina.

## Caratteristiche e benefici

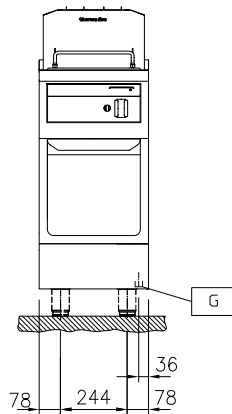
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione 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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Sistema indiretto di riscaldamento dell'olio ed uniforme distribuzione del calore a garanzia di una maggiore durata dell'olio nel tempo.
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Elementi riscaldanti esterni per favorire le operazioni di pulizia della vasca.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Vasca profonda a forma di "V".
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.

## Costruzione

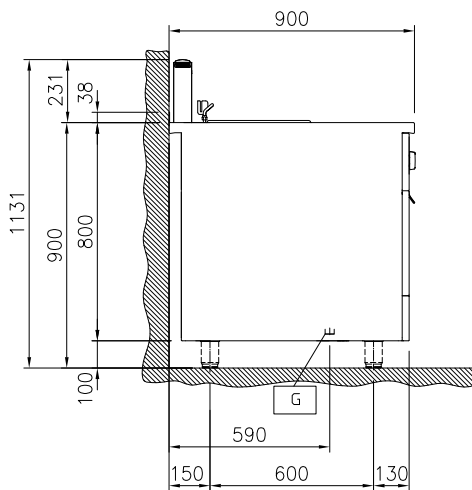
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua IPX4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione: \_\_\_\_\_

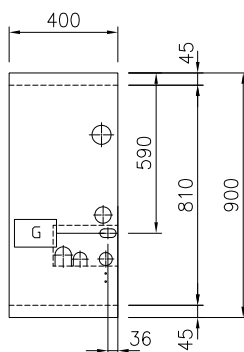
Fronte



Lato


 EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

Alto


**Gas**

Potenza gas:	14 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

**Informazioni chiave**

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	240 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	225 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	380 mm
Capacità vasca:	12 lt MIN; 14 lt MAX
Controllo termostatico:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Peso netto:	85 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato

**Accessori inclusi**
**Accessori opzionali**

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt  | PNC 911570 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 lt                              | PNC 911585 | <input type="checkbox"/> | • Profilo profondità: 900mm  | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm                                      | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro   | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro   | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)   | PNC 913673 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm  | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) | PNC 913689 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm  | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm   | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm   | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm   | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm   | PNC 912594 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm           | PNC 912624 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm                           | PNC 912897 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm                                 | PNC 912916 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro                                 | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro                               | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm     | PNC 913022 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete              | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete                | PNC 913106 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm              | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm                 | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice   | PNC 913146 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm              | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm                | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |