

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, modulo intero, 1 lato operatore H 700

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589534 (MCHBEAHDAO)

Fry top elettrico con piastra liscia al cromo su vano aperto, modulo intero - 1 lato operatore

589542 (MCHDEAHDAO)

Fry top elettrico con piastra rigata al cromo su vano aperto, 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. 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

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco con 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.
- 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.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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 - Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, modulo intero, 1 lato operatore H 700

Accessori opzionali Kit profilo di connessione tra unità,	PNC 912502	 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913255 installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	
Pannello laterale in acciaio inox (12.5)	PNC 912512	 lato sinistro Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256 installazione schiena contro schiena, 	
mm), installazione a isola, 900x700mm		lato destro	
Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526	 Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro 	
 Piano porzionatore da 800 mm Piano di lavoro ribaltabile 	PNC 912556 PNC 912581	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	
300x900mm	1110 712301	Pannello laterale rinforzato (da PNC 913275	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590	Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913281	
Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	 Filtro L= 800 mm Pannello divisorio, 900x700 mm (può PNC 913672 	
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm 	PNC 912634	essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 	PNC 912657	thermaline C90) • Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913688	
900mm	DNIC 012447	acciaio inox (questo pannello deve	_
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912663	essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 800 mm 	PNC 912958	apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato destro 	PNC 912975	stesse dimensioni)	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro 	PNC 912976		
 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 (solo per 589534) 	PNC 913119		
 Raschietto per piastra rigata (solo per 589542) 			
Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm			
Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm			
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913222		
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913223		
 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		
 Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore 	PNC 913234		
 Kit ottimizzazione energetico 24A 	PNC 913246		
 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		



Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, modulo intero, 1 lato operatore

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 15.3 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di

coltura:

615 mm

Larghezza superficie di cottura:

700 mm 80 °C Temperatura MIN: Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne,

800 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Dimensioni vano

(larghezza): 580 mm Dimensioni vano (altezza): 330 mm

Dimensioni vano (profondità): 740 mm Peso netto: 150 kg

Su Base;Funzionante da

un lato

Configurazione: Tipologia superficie di

cottura:

589534 (MCHBEAHDAO) Liscio 589542 (MCHDEAHDAO) Rigata

Superficie di cottura -Chromium Plated mild

materiale steel mirror

Sostenibilità

Consumo di corrente: 22.1 Amps







