

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

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589548 (MCHFEAHDAO)

Fry top elettrico con piastra liscia/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. Controllo elettrico tramite termocoppia per il preciso controllo della temperatura e termostato di 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 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

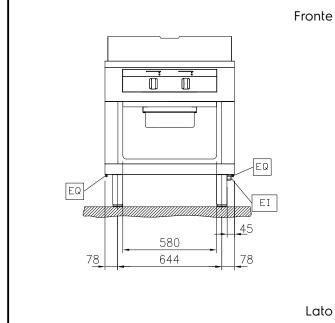


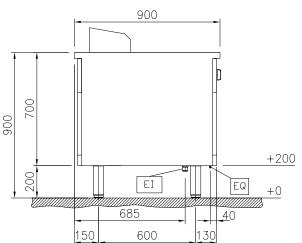
 Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



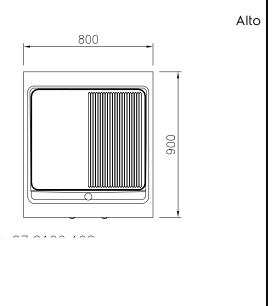


Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry top elettrico piastra liscia/ rigata al cromo, 1 modulo, 1 lato operatore H





Connessione elettrica EQ Vite Equipotenziale



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 15.3 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura: 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 330 mm Dimensioni vano (altezza): Dimensioni vano

(profondità): 740 mm Peso netto: 150 kg

Su Base;Funzionante da Configurazione: un lato

Tipologia superficie di

cottura: Superficie di cottura materiale

2/3 liscia e 1/3 rigata Chromium Plated mild

steel mirror

Sostenibilità

Consumo di corrente: 22.1 Amps



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

•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	PNC 913260	•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	PNC 913260	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	PNC 913275	•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	PNC 913275	
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	PNC 913276	•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	PNC 913276	
•	Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	□ •	Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281	
•	Filtro L= 800 mm	PNC 913665	•	Filtro L= 800 mm	PNC 913665	
•	Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913672	•	Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913672	
•	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 913688	•	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 913688	

