

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Fry top a gas piastra  
liscia/rigata al cromo, 1 modulo,  
alzatina, 1 lato op. H 700**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**589551 (MCHFEBHDPO)**

Fry top a gas con piastra liscia/rigata al cromo su vano aperto, modulo intero, 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. Superficie di cottura in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspruzzi in acciaio inox posteriore e laterale. Termostato di sicurezza, controllo termostatico e indicazione con led della fiamma pilota. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore 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 IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina.

## Caratteristiche e benefici

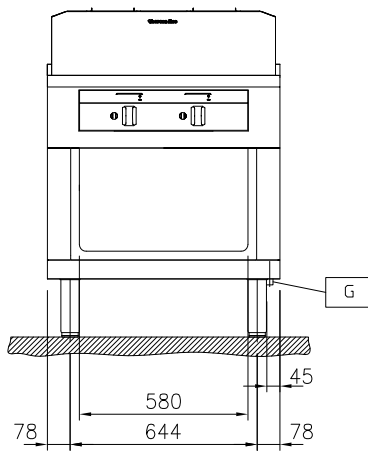
- Due zone riscaldanti controllate in maniera indipendente. Una spia indica lo stato di funzionamento di ogni zona.
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.
- 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

- 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 antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

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

Fronte

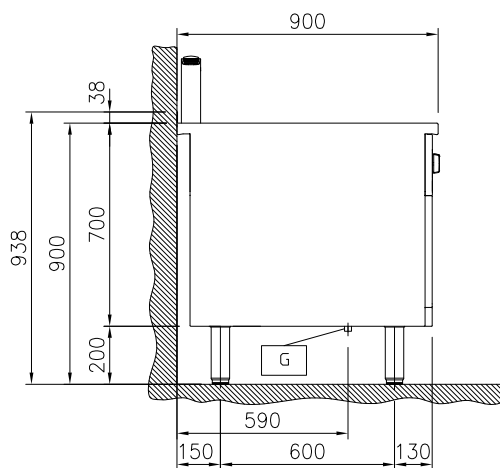

**Gas**

Potenza gas:	20 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

**Informazioni chiave**

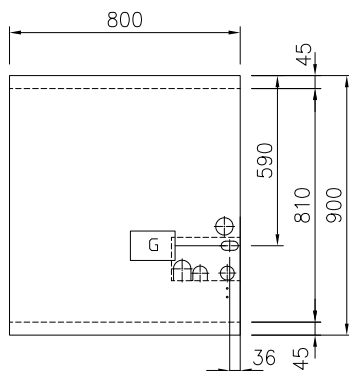
Profondità superficie di cottura:	615 mm
Larghezza superficie di cottura:	700 mm
Temperatura MIN:	110 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni vano (larghezza):	580 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	740 mm
Peso netto:	150 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato
Tipologia superficie di cottura:	2/3 liscia e 1/3 rigata
Superficie di cottura - materiale:	Chromium Plated mild steel mirror

Lato



EQ = Vite Equipotenziale  
 G = Connessione gas

Alto



### Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912499   
 alzatina, 900 mm
- Zoccolatura frontale in acciaio inox PNC 912634   
 da 800 mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, PNC 912660   
 sx e dx per installazione contro  
 parete, 900mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, PNC 912663   
 sx e dx per installazione schiena  
 contro schiena, 1800mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912939   
 installazione contro parete, 800 mm
- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912981   
 alzatina, lato destro
- Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912982   
 alzatina, lato sinistro
- Pannello posteriore in acciaio inox, PNC 913013   
 per funzioni top e monoblocco con  
 alzatina, 800x700mm
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913101   
 sinistro (12.5 mm), installazione contro  
 parete
- Pannello laterale in acciaio inox PNC 913105   
 destro (12.5 mm), installazione contro  
 parete
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913117   
 unità con alzatina, lato sinistro, 900  
 mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913118   
 unità con alzatina, lato destro 900 mm
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata PNC 913120
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913208   
 unità con alzatina, lato sinistro 900  
 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913209   
 unità con alzatina, lato destro 900 mm
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Ripiano per vano armadiato L= PNC 913234   
 580mm, 1 lato operatore
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913267   
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x700mm, sinistro
- Pannello laterale rinforzato (da PNC 913269   
 utilizzare solo con il piano di lavoro  
 laterale), 900x700mm, destro
- Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913281
- Pannello divisorio, 900x700 mm (può PNC 913672   
 essere utilizzato solo tra installazioni  
 di apparecchiature della thermaline  
 Modulare 90 e la precedente gamma  
 thermaline C90)
- Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913688   
 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)