

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry top elettrico piastra liscia al cromo, ½ modulo, 1 lato operatore H 800

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589552 (MCHAFADDAO)

Fry top elettrico con piastra liscia al cromo su vano aperto, ½ modulo - 1 lato operatore

589560 (MCHCFADDAO)

Fry top elettrico con piastra rigata al cromo su vano aperto, ½ modulo - 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 facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco con 1 lato operatore.

#### 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.
- 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura a ntiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia.
- 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 piastra liscia al cromo, ½ modulo, 1 lato operatore H 800

Accessori opzionali		• Ki in:	i profilo di chiusura blocco, a filo, per stallazione schiena contro schiena,	PNC 913255	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità,</li> <li>900 mm</li> </ul>	PNC 912502		ito sinistro i profilo di chiusura blocco, a filo, per	PNC 913256	
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm</li> </ul>	PNC 912511	☐ in:	stallazione schiena contro schiena, ito destro		
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	□ • Pc	annello laterale rinforzato (da	PNC 913259	
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		ilizzare solo con il piano di lavoro		
Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	• Pc	iterale), 900x800mm annello laterale rinforzato (da	PNC 913277	
Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	ے la	ilizzare solo con il piano di lavoro Iterale), 900x800mm, sinistro		
Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	- ut	annello laterale rinforzato (da cilizzare solo con il piano di lavoro lterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	
Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	<b>□</b> • Ki	it fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913279	
Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	_ • Po	Itro L= 400 mm annello divisorio, 900x800 mm (può	PNC 913663 PNC 913673	
Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594	<b>"</b> di	ssere utilizzato solo tra installazioni i apparecchiature della thermaline lodulare 90 e la precedente gamma		
Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola,	PNC 912621	□ th	ermaline C90) NOTTRANSLATED -	PNC 913676	
<ul> <li>900mm</li> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm</li> </ul>	PNC 912627	□ • Po	annello laterale di copertura a filo, in cciaio inox (questo pannello deve ssere utilizzato come chiusura contro		
Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912916	⊔ go	na parete, tra apparecchiature della amma thermaline/ProThermetic e		
Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975		pparecchiature non appartenenti lla gamma thermaline, che abbiano esse dimensioni)		
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro</li> </ul>	PNC 912976		,		
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm</li> </ul>	PNC 913111				
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm</li> </ul>	PNC 913112				
<ul> <li>Raschietto per piastra liscia (solo per 589552)</li> </ul>	PNC 913119				
<ul> <li>Raschietto per piastra rigata (solo per 589560)</li> </ul>					
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm</li> </ul>					
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm</li> </ul>					
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena</li> </ul>	PNC 913224				
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena</li> </ul>	PNC 913225				
<ul> <li>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)</li> </ul>	PNC 913227				
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232				
Ripiano per vano armadiato L=     340mm, 1 lato operatore	PNC 913233				
Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244				
<ul> <li>Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro</li> </ul>					
<ul> <li>Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro</li> </ul>	PNC 913252				



# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Fry top elettrico piastra liscia al cromo, ½ modulo, 1 lato operatore H 800

**Elettrico** 

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

Watt totali: 5.1 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di

coltura: 615 mm

Larghezza superficie di

cottura: 300 mm 80 °C Temperatura MIN: Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne,

400 mm larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni vano

(larghezza): 340 mm Dimensioni vano (altezza): 330 mm Dimensioni vano

(profondità): 740 mm Peso netto: 91 kg

Su Base;Funzionante da Configurazione:

un lato

Tipologia superficie di

cottura:

589552 (MCHAFADDAO) Liscio 589560 (MCHCFADDAO) Rigata

Superficie di cottura -Chromium Plated mild

materiale steel mirror

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.4 Amps





