

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

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589556 (MCHAFADDPO)

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

operatore

589564 (MCHCFADDPO)

Fry top a gas 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. 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.

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.
- 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.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Indicazione LED di fiamma pilota.

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 dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione:





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

	Accessori opzionali Kit profilo di connessione tra unità,	PNC 912502		 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256 installazione schiena contro schiena, lato destro 	
	900 mm Pannello laterale in acciaio inox (12.5	PNC 912511		Pannello laterale rinforzato (da PNC 913259 utilizzare solo con il piano di lavoro	
	mm), installazione a isola, 900x8Ò0mm			laterale), 900x800mm	
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522		 Pannello laterale rinforzato (da PNC 913277 utilizzare solo con il piano di lavoro 	
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		laterale), 900x800mm, sinistro	
•	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		Pannello laterale rinforzato (da PNC 913278	
•	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	
•	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	_	 Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore PNC 913279 Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 	
•	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma	
•	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591		thermaline C90) • Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913689	
•	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594		acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro	_
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621		una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti	
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627		alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912916			
•	Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975			
•	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			
	589556)	PNC 913119			
	Raschietto per piastra rigata (solo per 589564)		_		
	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 913224			
•	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913225			
•	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= 340mm, 1 lato operatore	PNC 913233			
•	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			
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255			



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

Gas

Potenza gas: 10 kW

Tipo di gas:

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Profondità superficie di

coltura:

615 mm

Larghezza superficie di cottura:

300 mm 110 °C

Temperatura MIN: Temperatura MAX:

270 °C

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne,

profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni vano

340 mm

(larghezza): 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:

589556 (MCHAFADDPO) Liscio 589564 (MCHCFADDPO) Rigata

Superficie di cottura -Chromium Plated mild

materiale steel mirror





