

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	
AIA **	



589559 (MCHBFBHDPO)

Fry top a gas con piastra liscia al cromo su vano aperto, modulo intero, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

589567 (MCHDFBHDPO)

Fry top a gas con piastra 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.

## Approvazione:





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

### 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.
- 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.



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

/	Accessori opzionali			•	Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 91367 essere utilizzato solo tra installazioni	′3 🗖
	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499			di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma	
•	Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912526			thermaline C90)	
	Piano porzionatore da 800 mm	PNC 912556		•	Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 91368	39 🗖
	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581			acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della	
•	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582			gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti	
	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589			alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590				
	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	_			
	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm	PNC 912598	_			
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm	PNC 912624				
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627				
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm	PNC 912901				
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981				
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982				
•	Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x800mm	PNC 913026				
•	Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913102				
•	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913106				
•	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117				
•	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118				
•	Raschietto per piastra liscia (solo per 589559)	PNC 913119				
•	Raschietto per piastra rigata (solo per 589567)	PNC 913120				
•	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208				
•	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209				
•	Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226				
•	Profilo profondità: 900mm	PNC 913232				
	Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore	PNC 913234	_			
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268				
•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913270				
•	Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913281				



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

Gas

Polenza gas: 20 kW

Tipo di gas:

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Profondità superficie di

collura:

Larghezza superficie di

cottura:

Temperatura MIN: 110 °C
Temperatura MAX: 270 °C

Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni vano

(larghezza): Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano

(profondità): 740 mm Peso netto: 150 kg

Su Base;Funzionante da

615 mm

700 mm

800 mm

580 mm

330 mm

Configurazione: un lato

Tipologia superficie di

cottura:

**589559 (MCHBFBHDPO)** Liscio **589567 (MCHDFBHDPO)** Rigata

Superficie di cottura - Chromium Plated mild

materiale steel mirror





