

**Gamma cottura modulare  
thermaline 85 - Fry top elettrico 1  
modulo liscio rigato, 1 lato operatore,  
alzatina**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**588674**  
**(MBHFGBHDAO)**

Fry top elettrico con piastra liscia/rigata al cromo, 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 liscia/rigata in acciaio cromato con finitura antiaderente per una grigliatura ottimale. Alzatina paraspruzzi in acciaio inox posteriore e laterale. 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, 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.
- 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.
- 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 antiaderente 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.

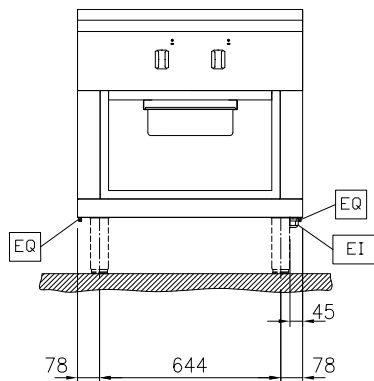
## Sostenibilità

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

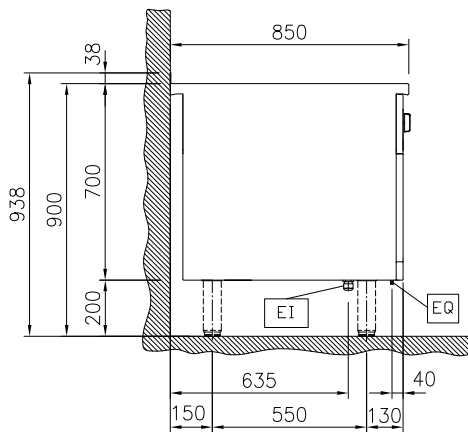


Approvazione: \_\_\_\_\_

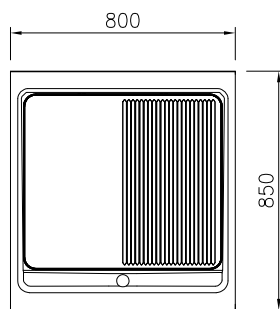
Fronte



Lato


 EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



CHC 87 8122 075

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

588674 (MBHFGBHDAO)

400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

15.3 kW

**Informazioni chiave**

<b>Configurazione:</b>	Su Base; Funzionante da un lato
<b>Profondità superficie di cottura:</b>	615 mm
<b>Larghezza superficie di cottura:</b>	700 mm
<b>Temperatura MIN:</b>	80 °C
<b>Temperatura MAX:</b>	280 °C
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	800 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	850 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	700 mm
<b>Dimensioni vano (larghezza):</b>	580 mm
<b>Dimensioni vano (altezza):</b>	330 mm
<b>Dimensioni vano (profondità):</b>	740 mm
<b>Peso netto:</b>	145 kg
<b>Tipologia superficie di cottura:</b>	2/3 liscia e 1/3 rigata
<b>Superficie di cottura - materiale</b>	Chromium Plated mild steel mirror

**Sostenibilità**
**Consumo di corrente:**

22.1 Amps

**Accessori opzionali**

- |  |            |                          |  |
|--|------------|--------------------------|--|
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm  | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 913686 <input type="checkbox"/></li> </ul> |
| • Piano porzionatore da 800 mm   | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano porzionatore da 800 mm   | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm  | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm  | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm   | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm   | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm   | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 800 mm   | PNC 912634 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm   | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm   | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 800 mm   | PNC 912882 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm   | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm   | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 800x700mm   | PNC 913013 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm   | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm   | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Raschietto per piastra liscia  | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Raschietto per piastra rigata  | PNC 913120 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm  | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm  | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 1072 al metro) | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Profilo, profondità=850 mm   | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Ripiano per vano armadiato L= 580mm, 1 lato operatore  | PNC 913234 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit ottimizzazione energetico 24A  | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)   | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)   | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore   | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |  |
| • Filtro L= 800 mm   | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |  |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |  |