

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Fry Top elettrico mezzo modulo, 1 lato operatore

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589088 (MCHMAADOAO) Fry top elettrico con piastra liscia al cromo, ½ modulo - 1 lato operatore

589096 (MCHNAADOAO) Fry top elettrico con piastra rigata al cromo, 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: top 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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Unità costruita secondo la norma DIN 18860_2 con pannello antigocciolante di 20 mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia.

Sostenibilità

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

Approvazione: _____

Elettrico
Tensione di alimentazione:
589088 (MCHMAADOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

589096 (MCHNAADOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 5.1 kW

Informazioni chiave
Profondità superficie di
cottura: 615 mm

Larghezza superficie di
cottura: 300 mm

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne,
larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Tipologia superficie di
cottura:
589088 (MCHMAADOAO) Liscio

589096 (MCHNAADOAO) Rigata

Superficie di cottura -
materiale Chromium Plated mild

steel mirror

- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913251
per installazione schiena contro
schiena, lato sinistro
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913252
per installazione schiena contro
schiena, lato destro
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913255
installazione schiena contro schiena,
lato sinistro
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256
installazione schiena contro schiena,
lato destro
- Filtro L= 400 mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912502
900 mm
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile PNC 912581
300x900mm
- Piano di lavoro ribaltabile PNC 912582
400x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912589
200x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912590
300x900mm
- Piano di lavoro laterale fisso PNC 912591
400x900mm
- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912975
lato destro
- Kit profilo di connessione tra unità, PNC 912976
lato sinistro
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913111
lato sinistro, 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913112
lato destro 900 mm
- Raschietto per piastra liscia (solo per PNC 913119
589088)
- Raschietto per piastra rigata (solo per PNC 913120
589096)
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913202
lato sinistro 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913203
lato destro 900 mm
- Kit profilo di connessione per PNC 913227
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)
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232
- Kit ottimizzazione energetico 14A PNC 913244

