



Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Fry Top elettrico mezzo
modulo, mezzo rigato, 1 lato operatore

589104 (MCHIAADOAO) * NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

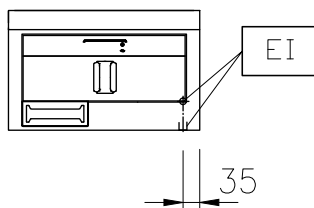
- Ampio foro di scarico della piastra per consentire il drenaggio dei grassi di cottura verso un grande recipiente posto sotto la superficie di cottura.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- Protezione all'acqua IPX5.
- 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.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Impianto di riscaldamento Powerblock per una distribuzione ottimale della temperatura.

Costruzione

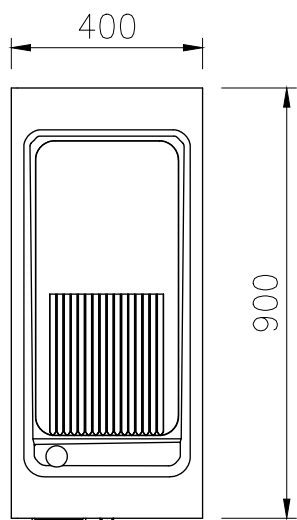
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato con finitura antiaderente per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Approvazione: _____

Fronte

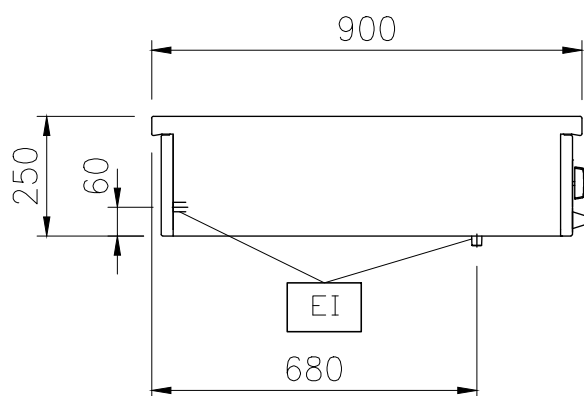


Alto



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale
 F = Uscita fumi
 V = Prese d'aria

Lato


Elettrico
Tensione di alimentazione:

589104 (MCHIAADOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

5.1 kW

Informazioni chiave
Profondità superficie di cottura:

700 mm

Larghezza superficie di cottura:

330 mm

Temperatura MIN:

80 °C

Temperatura MAX:

300 °C

Dimensioni esterne, altezza:

250 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm

Peso netto:

1 kg

Tipologia superficie di cottura:
Superficie di cottura - materiale

Accessori opzionali

- Raschietto per piastra liscia per fry top e
brasiera multifunzione PNC 164255
- Kit profilo di connessione tra unità, 900
mm PNC 912502
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso
200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso
300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso
400x900mm PNC 912591