

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Fry top elettrico piastra  
liscia/  
rigata al cromo, 1 modulo, 1 lato operatore H  
700****589548 (MCHFEAHDAAO)**Fry top elettrico con piastra  
liscia/rigata al cromo su  
vano aperto, modulo intero  
- 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. Controllo elettrico tramite termocoppia per il preciso controllo della temperatura e termostato di 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 IPX5. Configurazione: monoblocco con 1 lato operatore.

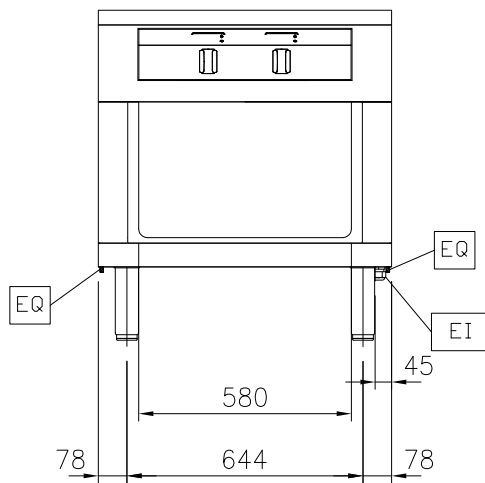
**Approvazione:** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- 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.
- 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.

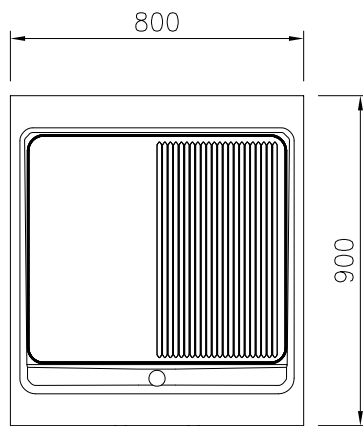
**Costruzione**

- 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.

Fronte

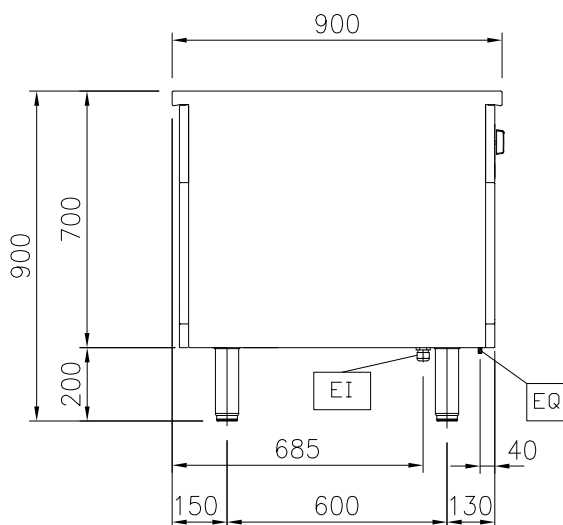


Alto



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

Lato



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

589548 (MCHFEAHDAAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

15.3 kW

### Informazioni chiave

Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Profondità superficie di cottura: 615 mm

Larghezza superficie di cottura: 700 mm

Temperatura MIN: 80 °C

Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni vano (larghezza): 580 mm

Dimensioni vano (altezza): 330 mm

Dimensioni vano (profondità): 740 mm

Peso netto: 150 kg

Tipologia superficie di cottura: 2/3 liscia e 1/3 rigata

Superficie di cottura - materiale: Cromato

**Accessori opzionali**

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), PNC 912512   
installazione a isola, 900x700mm
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912526
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 912556
- 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
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da PNC 912634   
800 mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e PNC 912657   
dx per installazione a isola, 900mm
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e PNC 912663   
dx per installazione schiena contro  
schiena, 1800mm
- Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912958   
installazione a isola, 800 mm
- Kit profilo di connessione tra unità, lato PNC 912975   
destro
- Kit profilo di connessione tra unità, lato PNC 912976   
sinistro
- Pannello laterale in acciaio inox, a filo, PNC 913087   
installazione a isola, 900x700mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato PNC 913111   
sinistro, 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato PNC 913112   
destro 900 mm
- Raschietto per piastra liscia PNC 913119
- Raschietto per piastra rigata PNC 913120
- Pannello posteriore in acciaio inox, per PNC 913167   
vani e unità, 1 lato operatore, 800x450mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato PNC 913202   
sinistro 900 mm
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato PNC 913203   
destro 900 mm
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a PNC 913218   
filo, installazione schiena contro schiena
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a PNC 913219   
filo, installazione schiena contro schiena
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro PNC 913222   
(12 mm), installazione schiena contro  
schiena
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12PNC 913223   
mm), installazione schiena contro schiena
- Kit profilo di connessione per installazioni PNC 913227   
schiena contro schiena unità senza  
alzatina (ordinare come speciale e  
specificare la lunghezza del blocco. Il  
prezzo a listino è di euro 660 al metro)
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913234
- - NOT TRANSLATED - PNC 913246
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA PNC 913251   
12MM SX
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA PNC 913252   
12MM DX
- - NOT TRANSLATED - PNC 913255
- - NOT TRANSLATED - PNC 913256
- - NOT TRANSLATED - PNC 913260
- - NOT TRANSLATED - PNC 913275
- - NOT TRANSLATED - PNC 913276

• - NOT TRANSLATED -

PNC 913281