

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top eléctrico medio módulo, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**588056 (MAHMAADOAO)**Frytop eléctrico con placa
lisa en cromo, mandos a un
lado**588064 (MAHNAADOAO)**Frytop eléctrico con placa
ranurada en cromo, mandos
a un lado

Descripción

Artículo No. _____

Unidad construida según DIN 18860_2 con parte superior de 20 mm. Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana de fácil limpieza. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando las unidades están conectadas y evita que penetre la suciedad. Superficie de cocción de acero templado cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. Gran orificio de drenaje que permite evacuar los jugos de cocción a un gran colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura de silicona higiénica "soft" incorporada facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: La parte superior se acciona por un lado. La base debe ser suministrada por la fábrica. Incluya la base adecuada.

Características técnicas

- El gran orificio localizado en la superficie de cocción permite el drenaje de los residuos de grasa que van hacia recipiente grande situado bajo la superficie de cocción.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Resistencia al agua IPX5.
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.

Sostenibilidad



- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Aprobación: _____

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912971
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912972
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therna, sin alzatina, 800 mm PNC 913109
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therna, sin alzatina, 900 mm PNC 913110
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo PNC 913200
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho PNC 913201
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS PNC 913230
- Kit optimizador de energía 14A PNC 913244
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913249
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913250
- Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913253
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913254
- Filtro ancho 400mm PNC 913663
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676

Eléctrico

- ☐ **Suministro de voltaje** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- ☐ **Total watos** 5.1 kW

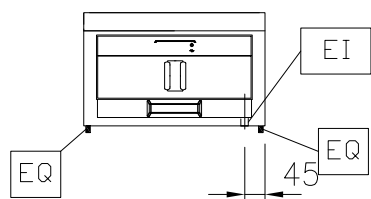
Info

- ☐ **Fondo de la superficie de cocción** 615 mm
- ☐ **Ancho de la superficie de cocción** 300 mm
- ☐ **Temperatura de funcionamiento MÍN:** 80 °C
- ☐ **Temperatura de funcionamiento MÁX:** 280 °C
- ☐ **Dimensiones externas, ancho** 400 mm
- ☐ **Dimensiones externas, fondo** 800 mm
- ☐ **Dimensiones externas, alto** 250 mm
- ☐ **Peso neto** 69 kg
- ☐ **Configuración** operativo por un lado;Top

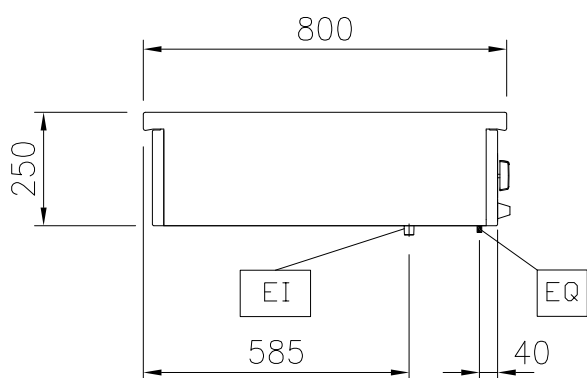
Sostenibilidad

- ☐ **Consumo actual:** 7.4 Amps

Alzado

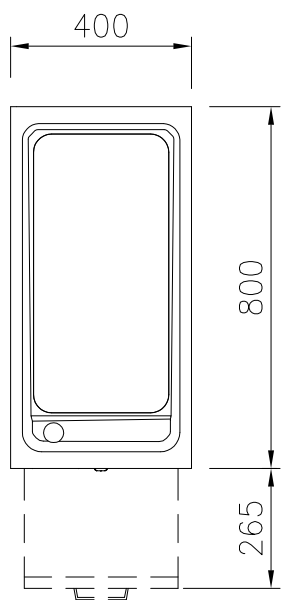


Lateral

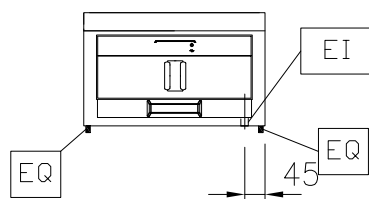


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

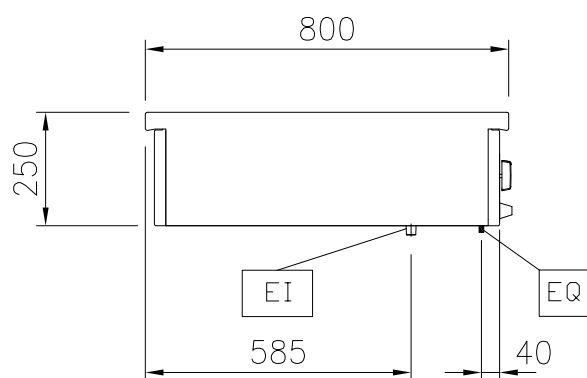
Planta



Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

