

**588058 (MAHMAAHOAO)**Frytop eléctrico con placa
lisa en cromo, mandos a un
lado**588066 (MAHNAAHOAO)**Frytop eléctrico con placa
ranurada en cromo, mandos
a un lado

Características técnicas

- Elección de una o dos placas de cocción. Una lámpara de indicación muestra el estado operativo de cada placa.
- 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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).
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912971	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912972	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm	PNC 913109	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913110	<input type="checkbox"/>
• Rascador para placa lisa (sólo para 588058)	PNC 913119	<input type="checkbox"/>
• Rascador para placa ranurada (sólo para 588066)	PNC 913120	<input type="checkbox"/>
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo	PNC 913200	<input type="checkbox"/>
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho	PNC 913201	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	<input type="checkbox"/>
• Kit optimizador de energía 24A	PNC 913246	<input type="checkbox"/>
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	<input type="checkbox"/>
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	<input type="checkbox"/>
• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	<input type="checkbox"/>
• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>

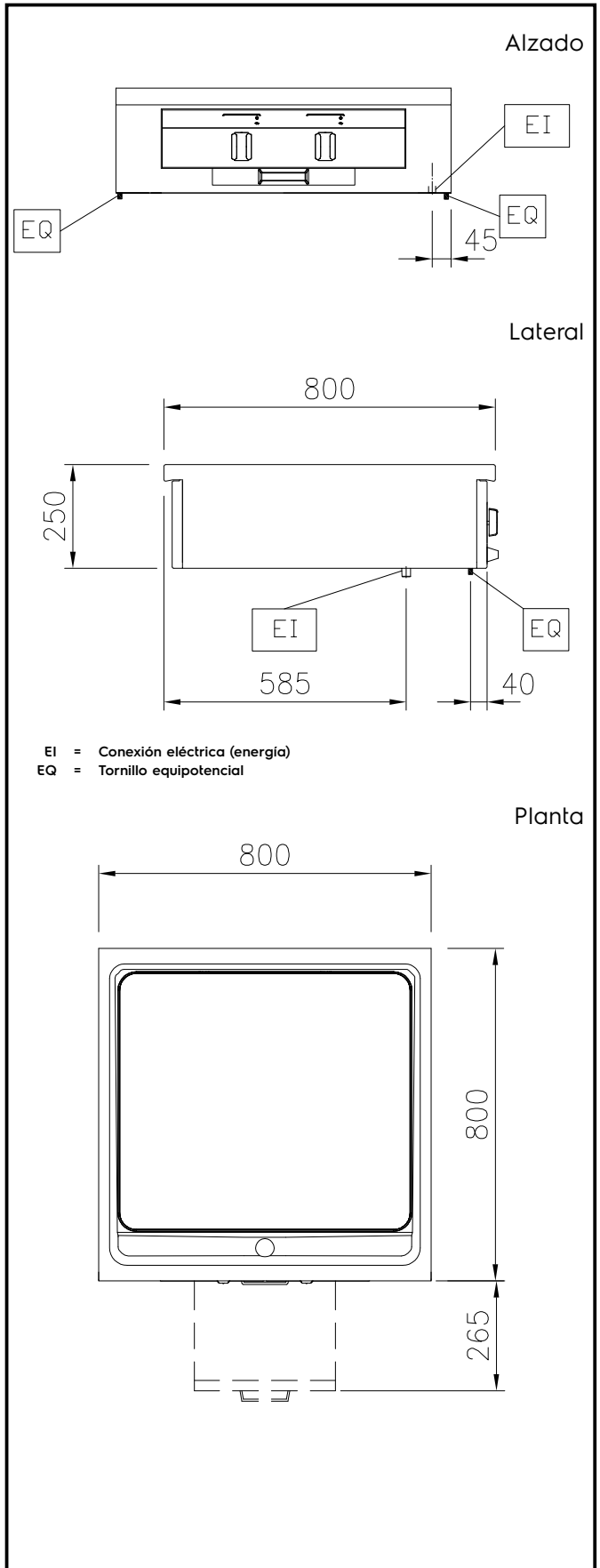
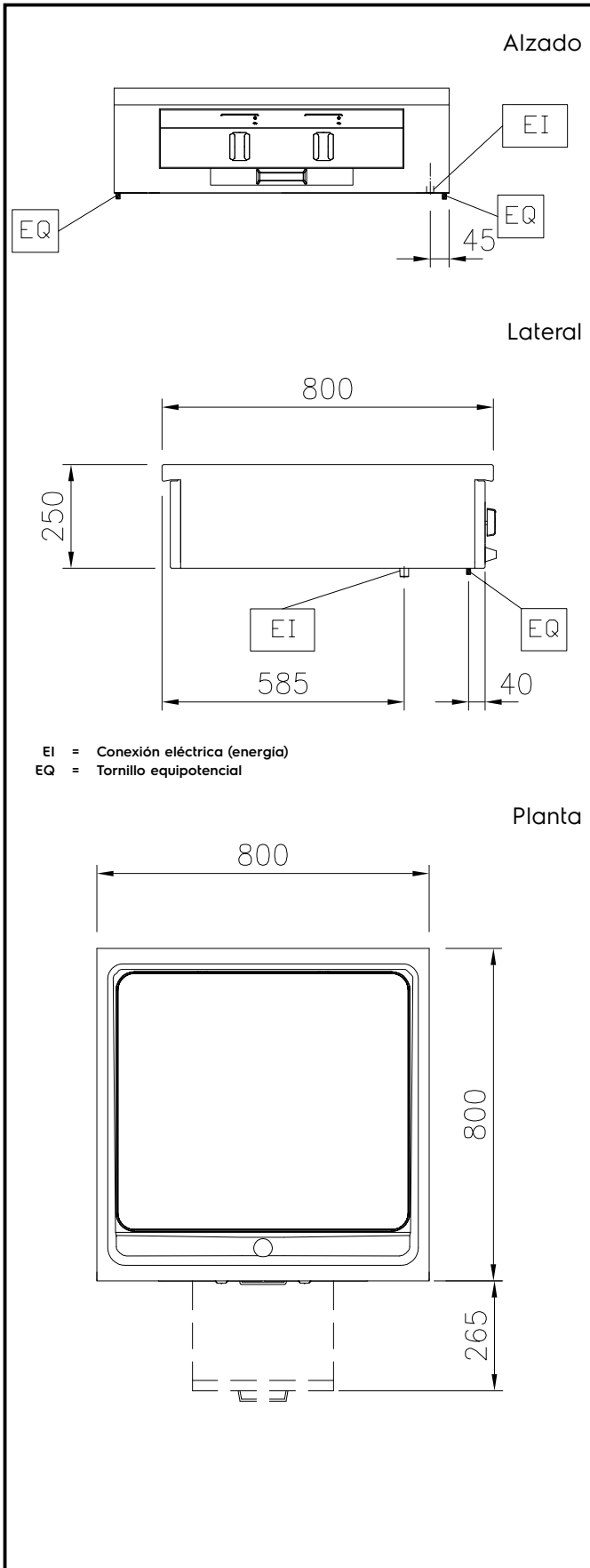
Eléctrico

<input type="checkbox"/>	Suministro de voltaje	
<input type="checkbox"/>	588058 (MAHMAAHOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
<input type="checkbox"/>	588066 (MAHNAAHOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
<input type="checkbox"/>	Total wattios	15.3 kW
<input type="checkbox"/>	Info	
<input type="checkbox"/>	Configuración	operativo por un lado;Top
<input type="checkbox"/>	Fondo de la superficie de cocción	615 mm
<input type="checkbox"/>	Ancho de la superficie de cocción	700 mm
<input type="checkbox"/>	Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
<input type="checkbox"/>	Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, ancho	800 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, fondo	800 mm
<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, alto	250 mm
<input type="checkbox"/>	Peso neto	120 kg
<input type="checkbox"/>	Sostenibilidad	
<input type="checkbox"/>	Consumo actual:	22.1 Amps



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Fry Top eléctrico
monobloque módulo completo, 1 lado**



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Fry Top eléctrico monobloque módulo completo, 1 lado
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso