

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588059 (MAHMABHOAO)

Frytop eléctrico con placa
lisa en cromo, mandos a un
lado con alzatina

588067 (MAHNABHOAO)

Frytop eléctrico con placa
ranurada en cromo, mandos
a un lado con alzatina

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.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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.
- 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 con alzatina, 800 mm PNC 912497
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912526
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912556
- 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 para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978
- Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina PNC 913013
- Panel trasero 800x800mm, para unidades con alzatina PNC 913026
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913113
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913114
- Rascador para placa lisa (sólo para 588059) PNC 913119
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588067) PNC 913120
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo PNC 913204
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho PNC 913205
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Kit optimizador de energía 24A PNC 913246
- - NOT TRANSLATED - PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

Eléctrico

- Suministro de voltaje**
- 588059 (MAHMABHOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- 588067 (MAHNABHOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- Total wattios** 15.3 kW
- Info**
- Configuración** operativo por un lado;Top
- Fondo de la superficie de cocción** 615 mm
- Ancho de la superficie de cocción** 700 mm
- Temperatura de funcionamiento MÍN:** 80 °C
- Temperatura de funcionamiento MÁX:** 280 °C
- Dimensiones externas, ancho** 800 mm
- Dimensiones externas, fondo** 800 mm
- Dimensiones externas, alto** 250 mm
- Peso neto** 120 kg
- Sostenibilidad**
- Consumo actual:** 22.1 Amps

