



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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Configuración: Superficie superior con mandos a un lado y alzatina. La base debe suministrarse de fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

- 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

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. Superficie de cocción de acero templado cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Antisalpicaduras elevados de acero inoxidable detrás y a los lados. 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 recolector. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

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 modulo 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).
- 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.

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm
- Apoyaplatos, 800mm
- Apoyaplatos, 800mm
- Estante abatible, 300x800 mm
- Estante abatible, 400x800 mm
- Estante lateral fijo, 200x800 mm
- Estante lateral fijo, 300x800 mm
- Estante lateral fijo, 400x800 mm
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermic basculante (derecha) y ProThermic fija (izquierda) con ProThermic (derecha)
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermic basculante (izquierda) y ProThermic fija (derecha) con ProThermic (izquierda)
- Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina
- Panel trasero 800x800mm, para unidades con alzatina
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm
- Rascador para placa lisa (sólo para 588059)
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588067)
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas
- - NOT TRANSLATED -
- Kit optimizador de energía 24A
- Filtro ancho 800mm
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)

Eléctrico

PNC 912497	<input type="checkbox"/>	Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz	
	<input type="checkbox"/>	Total watos	15.3 kW	
	<input type="checkbox"/>	Info		
PNC 912526	<input type="checkbox"/>	Fondo de la superficie de cocción	615 mm	
PNC 912556	<input type="checkbox"/>	Ancho de la superficie de cocción	700 mm	
PNC 912577	<input type="checkbox"/>	Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C	
PNC 912578	<input type="checkbox"/>	Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C	
PNC 912583	<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, ancho	800 mm	
PNC 912584	<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, fondo	800 mm	
PNC 912585	<input type="checkbox"/>	Dimensiones externas, alto	250 mm	
PNC 912977	<input type="checkbox"/>	Peso neto	120 kg	
PNC 912978	<input type="checkbox"/>	Configuración	operativo por un lado;Top	
PNC 913013	<input type="checkbox"/>	Sostenibilidad		
PNC 913026	<input type="checkbox"/>	Consumo actual:	22.1 Amps	

Sostenibilidad

	<input type="checkbox"/>	Consumo actual:	22.1 Amps
--	--------------------------	-----------------	-----------

