

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico, monobloque, módulo completo, 1 lado, alzatina, H=700

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



588405 (MAHFEBHDAO)

Frytop eléctrico con placa lisa y 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 modulo 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
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad





Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico, monobloque, módulo completo, 1 lado, alzatina, H=700

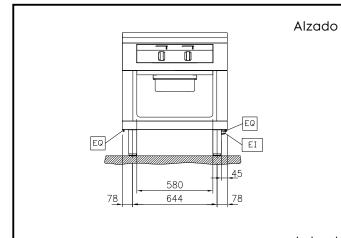
 Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

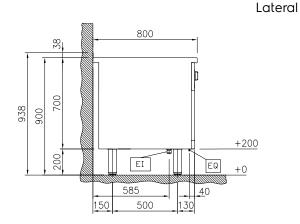


Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico, monobloque, módulo completo, 1 lado, alzatina, H=700

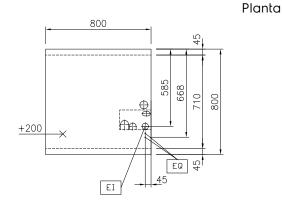
accesorios opcionales			e perforado para armarios	PNC 913234	
 Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm 	PNC 912497	□ 80-85-	es y bases armario (para TL 90 con mandos a un lado y on mandos a ambos lados)		
Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526		imizador de energía 24A	PNC 913246	
Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	-	lateral reforzado sólo para		
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577		nar con estante lateral,	1110 710200	_
Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578		ciones a pared, izquierdo		
	PNC 912583		ateral reforzado sólo para	PNC 913265	
• Estante lateral fijo, 200x800 mm		- combir	nar con estante lateral,		
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584		ciones a pared, derecho		
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585		TRANSLATED -	PNC 913281	
 Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm 	PNC 912634	• - NOT	TRANSLATED - TRANSLATED -	PNC 913665 PNC 913668	
 Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm 	PNC 912658	• Panel I 800x70	lateral de acero inoxidable, DOmm, enrasado (sólo debe se contra la pared, contra	PNC 913684	
 Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm 	PNC 912661	un nich Electro	no y entre aparatos plux Professional thermaline permetic y aparatos		
 Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared 	PNC 912844	externa tengar	os - siempre que éstos n al menos las mismas		
 Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) 	PNC 912977	dimens	siones).		
 Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) 	PNC 912978	ם			
 Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo 	PNC 913093	<u> </u>			
 Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho 	PNC 913097	ם			
 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	ם			
Rascador para placa lisa	PNC 913119	ם			
Rascador para placa ranurada	PNC 913120	<u> </u>			
Panel trasero 800x450mm, para	PNC 913167	<u>-</u>			
bases operativas desde un lado		_			
 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	1			
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913230	ב			







El = Conexión eléctrica (energía) EQ = Tornillo equipotencial



Eléctrico

Suministro de voltaje 588405 (MAHFEBHDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz Total watios 15.3 kW

Info

sobre base; operativo por Configuración un lado Fondo de la superficie de 700 mm cocción Ancho de la superficie de 615 mm cocción Temperatura de 80 °C funcionamiento MÍN: Temperatura de funcionamiento MÁX: 280 °C Dimensiones externas, ancho 800 mm Dimensiones externas, 800 mm fondo 700 mm Dimensiones externas, alto Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho): 580 mm Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto): 330 mm Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo): 740 mm Peso neto 150 kg Tipo de superficie de cocción Superficie de cocción material Plancha cromo

Sostenibilidad

Consumo actual: 22.1 Amps

