Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico, monobloque, módulo completo, 1 lado, H=800

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

588406 (MAHFFAHDAO) Frytop eléctrico con placa lisa y ranurada en cromo, mandos a un lado

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. 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. Con termostato de seguridad, control por termostato e indicación LED de llama piloto. Encendido eléctrico por batería con termopar para mayor seguridad. 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. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.
Certificación de resistencia al agua IPX5.
Configuración: Monobloque, mandos a un lado.

Aprobación:

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
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Resistencia al agua IPX5.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad

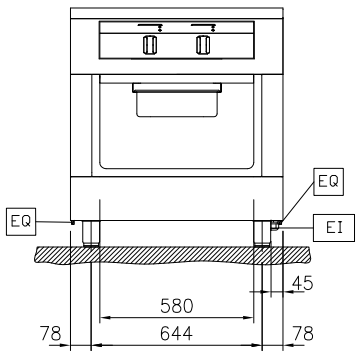
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

accesorios opcionales

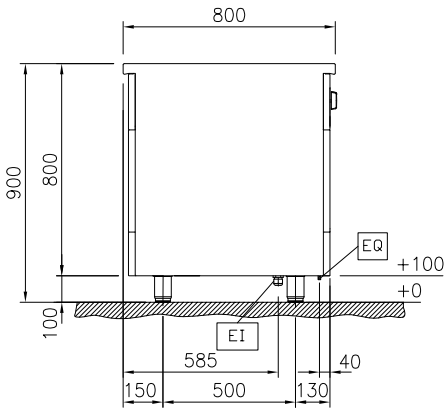
- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm — PNC 912500 ❑
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x800mm, instalación monobloque — PNC 912508 ❑
- Apoyaplatos, 800mm — PNC 912526 ❑
- Apoyaplatos, 800mm — PNC 912556 ❑
- Estante abatible, 300x800 mm — PNC 912577 ❑
- Estante abatible, 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 ❑
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm — PNC 912598 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm — PNC 912619 ❑
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm — PNC 912634 ❑
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque — PNC 912825 ❑
- 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 Therma, sin alzatina, 800 mm — PNC 913109 ❑
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm — PNC 913110 ❑
- Rascador para placa lisa — PNC 913119 ❑
- Rascador para placa ranurada — PNC 913120 ❑
- 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 ❑
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=800mm — PNC 913216 ❑
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=800mm — PNC 913217 ❑
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas — PNC 913227 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913230 ❑
- Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados) — PNC 913234 ❑
- Kit optimizador de energía 24A — PNC 913246 ❑
- 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 presción, no estético) para instalación adosada, derecha — PNC 913254 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque — PNC 913257 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo — PNC 913273 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho — PNC 913274 ❑
- Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados — PNC 913281 ❑
- Filtro ancho 800mm — PNC 913665 ❑
- Panel divisor de acero inoxidable, 800x800 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) — PNC 913669 ❑
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) — PNC 913676 ❑
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x800mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones — PNC 913685 ❑

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico, monobloque, módulo completo, 1 lado, H=800

Alzado

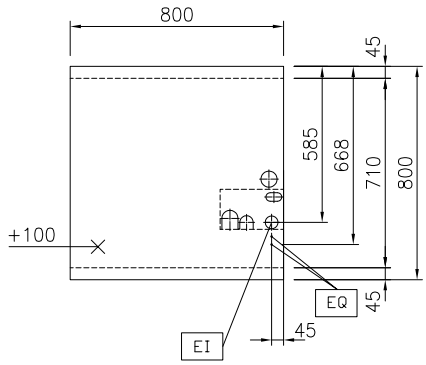


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

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

Info

Fondo de la superficie de cocción	700 mm
Ancho de la superficie de cocción	615 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	800 mm
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
Configuración	sobre base;operativo por un lado
Tipo de superficie de cocción	
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror

Sostenibilidad

Consumo actual:	22.1 Amps

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.07.30