

Línea de Cocción Modular thermaline 85 - Fry Top eléctrico, módulo completo, 1 lado, alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588531 (MBHMBBHOAO)

thermaline 85 - ELECTRIC
FRY TOP, SMOOTH PLATE,
1SIDE OPERATION WITH
BACKSPLASH - 400 V
thermaline 85 - ELECTRIC
FRY TOP, RIBBED PLATE,
1SIDE OPERATION WITH
BACKSPLASH - 400 V

588535 (MBHNBBHOAO)

FRYTOP EL.RANUR.1L,
ALZ.800X850X250

Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero.
La base debe ser suministrada por el fabricante. Por favor,
incluya la base adecuada.

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada según la norma DIN 18860_2 con borde frontal descendente de 20 mm. Estructura interna de acero inoxidable que garantiza una gran resistencia. Encimera de 2 mm de espesor en acero 1.4301 (AISI 304). Diseño de superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite obtener una encimera sin juntas cuando se unen las unidades y evita que la suciedad penetre. Superficie de cocción lisa de acero dulce cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Protectores contra salpicaduras de acero inoxidable de gran altura en la parte trasera y los laterales. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. El gran orificio de desagüe permite que los líquidos de la cocción se vacíen en un recipiente colector de gran capacidad. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función de espera ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5.

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 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 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.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- 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, 850 mm PNC 912498
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912526
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912556
- Estante abatible, 300x850 mm PNC 912579
- Estante abatible, 400x850 mm PNC 912580
- Estante lateral fijo, 200x850 mm PNC 912586
- Estante lateral fijo, 300x850 mm PNC 912587
- Estante lateral fijo, 400x850 mm PNC 912588
- Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina PNC 913013
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therna, con alzatina, 850 mm PNC 913115
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therna, con alzatina, 850 mm PNC 913116
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda PNC 913206
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha PNC 913207
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226
- INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS PNC 913231
- Kit optimizador de energía 24A PNC 913246
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, izquierdo PNC 913632
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, derecho PNC 913633
- Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, izquierdo PNC 913634
- Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, derecho PNC 913635
- AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU. PNC 913640
- Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica PNC 913652
- Filtro ancho 800mm PNC 913665
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676

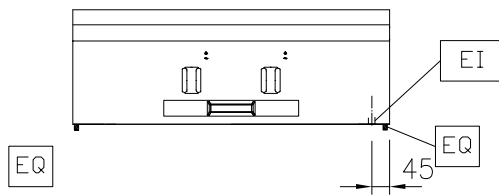
Eléctrico

- ☐ **Suministro de voltaje** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- ☐ **Total watos** 15.3 kW
- ☐ **Info**
- ☐ **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** 850 mm
- ☐ **Dimensiones externas, alto** 250 mm
- ☐ **Peso neto** 120 kg
- ☐ **Configuración** operativo por un lado;Top

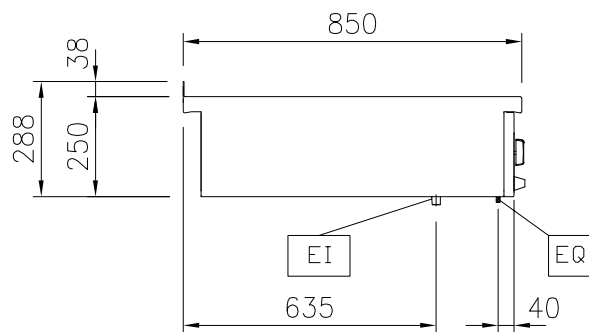
Sostenibilidad

- ☐ **Consumo actual:** 22.1 Amps

Alzado

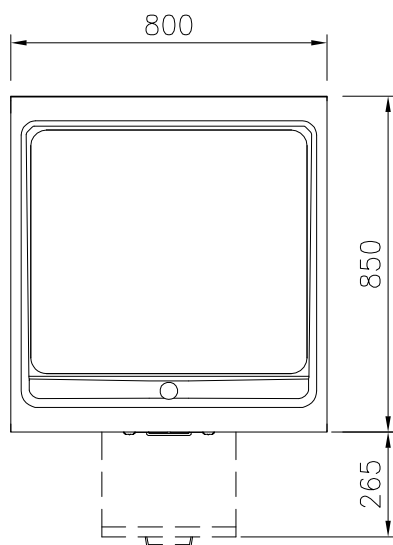


Lateral

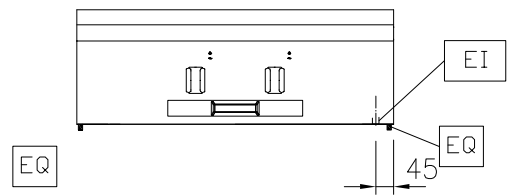


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

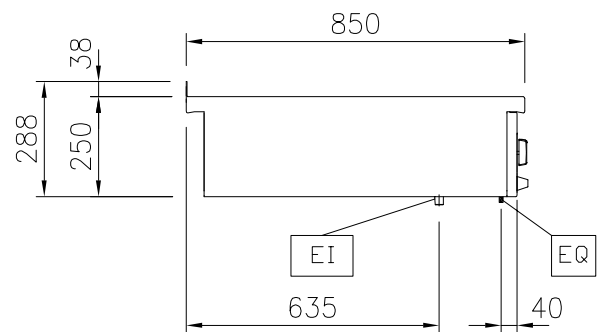
Planta



Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

