



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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588533 (MBHMBBHOPO)

thermaline 85 - GAS FRY
TOP, SMOOTH PLATE, ISIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH
thermaline 85 - GAS FRY
TOP, RIBBED PLATE, ISIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH

588537 (MBHNBBHOPO)

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

Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero.
La base debe ser suministrada por la fábrica. 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 altos contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte trasera y los laterales. Incorpora termostato de seguridad, control termostático e indicador LED de la llama piloto. Encendido eléctrico alimentado por batería con termopar para mayor seguridad. Un amplio orificio de desagüe permite que los jugos de la cocción se viertan en un gran recipiente colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX4.

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 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.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- Luz indicadora (led) de la llama de encendido

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).
- Protección IPx4 contra el agua.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.

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 Therma, con alzatina, 850 mm PNC 913115
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, 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
- 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
- Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica PNC 913652

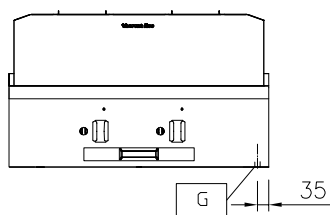
Gas

- ☐ **Potencia gas:** 20 kW
- ☐ **Opción del tipo de gas**
- ☐ **Entrada de gas** 1/2"
- ☐ **Info**
- ☐ **Fondo de la superficie de cocción** 615 mm
- ☐ **Ancho de la superficie de cocción** 700 mm
- ☐ **Temperatura de funcionamiento MÍN:** 110 °C
- ☐ **Temperatura de funcionamiento MÁX:** 270 °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

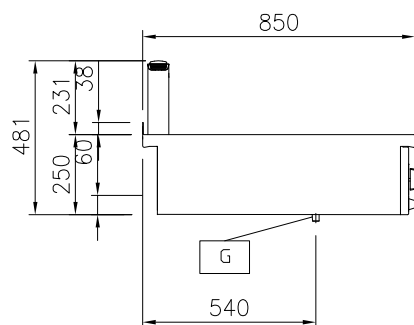
Sostenibilidad

- ☐ **Consumo de gas (G 20) mín. máx:** 0 - 2.12 m³/h

Alzado

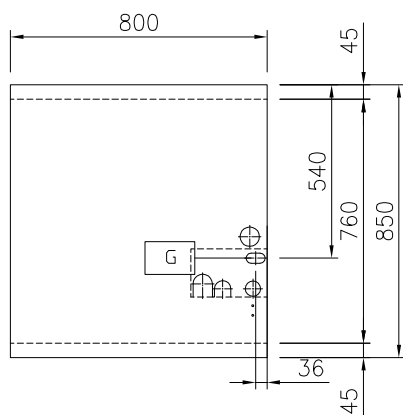


Lateral

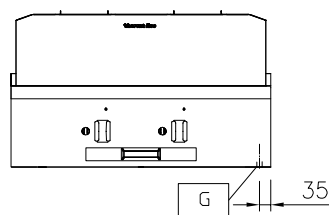


EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

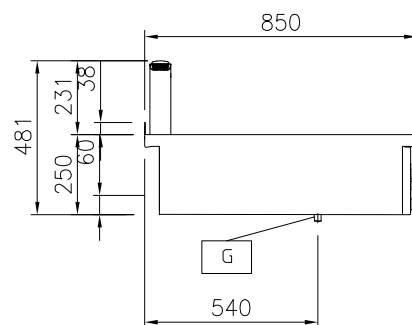
Planta



Alzado



Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta

