

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588539 (MBHOBH0AO)

thermaline 85 - ELECTRIC
FRYTOP, MIXED PLATE,
1SIDE OPERATION WITH
BACKSPLASH - 400 V

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 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.
- 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

Sostenibilidad



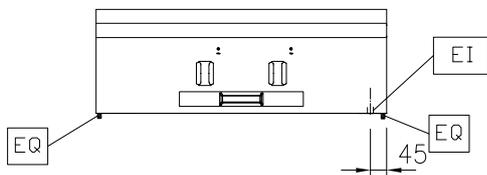
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Aprobación: _____

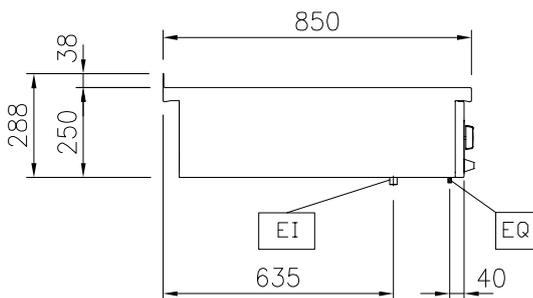
accesorios opcionales

- 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
- Rascador para placa lisa PNC 913119
- Rascador para placa ranurada PNC 913120
- 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

Alzado

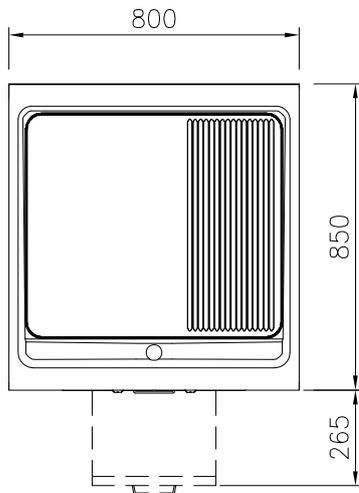


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta


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	300 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
-----------------	-----------