



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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588541 (MBHOBBOPO)

thermaline 85 - GAS FRY
TOP, MIXED PLATE, 1SIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH

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 o ranurada 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. Incorpora termostato de seguridad, control termostático e indicador LED de la llama piloto. Encendido eléctrico alimentado por batería con termopar para mayor seguridad. Un gran orificio de desagüe permite que los jugos de la cocción se viertan en un amplio recipiente colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los mandos metálicos con empuñadura « suave » de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX4.

Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero.

La base debe ser suministrada por la fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

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

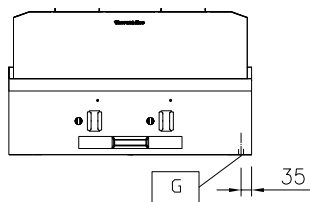
Construcción

- 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

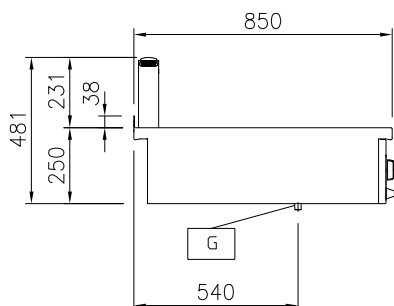
accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ |

Alzado

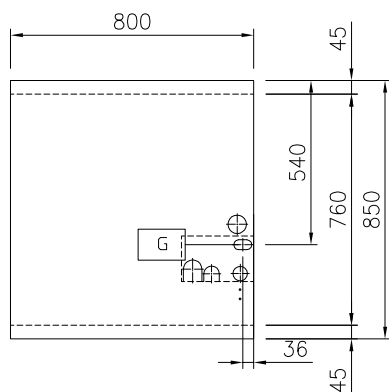


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



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