

**Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freecooking top
eléctrico monobloque de 800mm con
placa lisa, 1 lado, alzatina**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588678
(MBTFGBHDAO)

thermaline 85 - ELECTRIC FREE COOKING
UNIT, SMOOTH PLATE, 1SIDE OPERATION
WITH BACKSPLASH - 800X850X700

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada según la norma DIN 18860_2, con borde frontal descendente de 20 mm y zócalo empotrado de 70 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. Placa lisa de acero macizo (400 x 740 mm) con calentamiento eléctrico, de 20 mm de espesor, con una amplia zona de limpieza redondeada alrededor de la placa. Calentamiento rápido de la placa, siempre lista para su uso; temperatura máxima alcanzable en la superficie de 350 °C. 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.

Configuración: independiente, manejo por un solo lado con salpicadero.

Características técnicas

- Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Amplia zona redondeada alrededor de la placa para facilitar la limpieza.
- 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.
- La placa de cocción y la base se unen perfectamente para evitar la filtración de suciedad.
- La temperatura de la superficie es de 350°C
- Se puede cocinar directamente sobre la placa o en recipientes.

Construcción

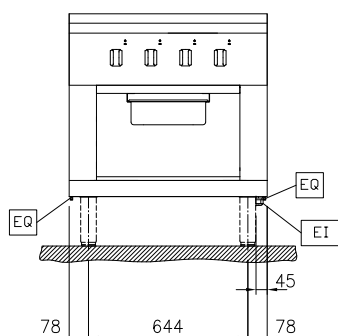
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.
- La superficie de cocción es una placa radiante calentada eléctricamente, realizada en acero inoxidable AISI 316 - DIN con un grosor de 20mm.
- Top en acero inoxidable AISI 304 - DIN 1.4301 con 2mm de grosor.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Aprobación: _____

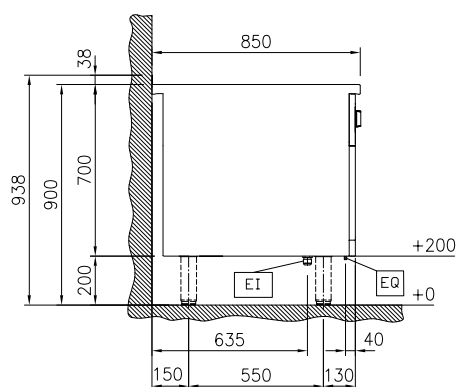
accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913686	☐
• 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	☐			
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm	PNC 912659	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm	PNC 912662	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared	PNC 912882	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913003	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913004	☐			
• 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	☐			
• 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 32A	PNC 913247	☐			
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913261	☐			
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913262	☐			
• 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 DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913670	☐			

Alzado

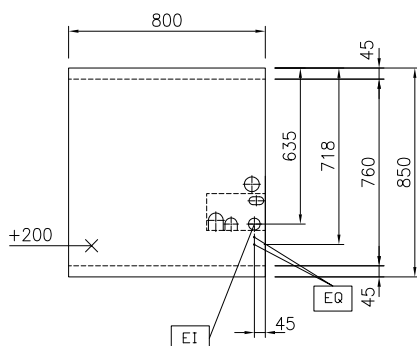


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total vatios	12 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	350 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	145 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	26 Amps
-----------------	---------