

## Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Fry Top eléctrico, módulo completo, 1 lado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**589090 (MCHMAAHOAO)**Frytop eléctrico 800mm con  
placa lisa en cromo,  
mandos a un lado  
H=250mm**589098 (MCHNAAHOAO)**Frytop eléctrico con placa  
ranurada en cromo, mandos  
a un lado

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción lisa de cromo con acabado antiadherente. Sistema POWERBLOCK que distribuye de manera óptima la temperatura. Gran orificio para el drenaje de restos de grasa. Protección de sobrecalentamiento. Función 'STANDBY' para ahorro de energía con recuperación rápida de la máxima potencia. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar y mejorar sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Fabricada según los estándares DIN 18860\_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: top, operada por 1 lado.

### 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.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.

### Construcción

- Resistencia al agua IPX5.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- 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
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- 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.

Aprobación: \_\_\_\_\_

**Eléctrico**

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Total watos           | 15.3 kW              |

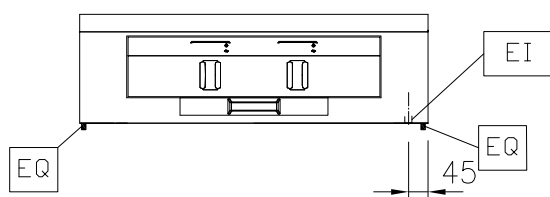
**Info**

|                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 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        | 900 mm                            |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm                            |
| Peso neto                          | 120 kg                            |
| Configuración                      | operativo por un lado;Top         |
| Tipo de superficie de cocción      |                                   |
| 589090 (MCHMAAHOAO)                | Lisa                              |
| 589098 (MCHNAAHOAO)                | Ranurada                          |
| Superficie de cocción - material   | Chromium Plated mild steel mirror |

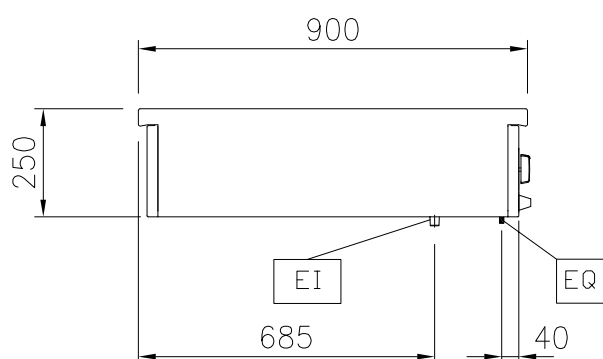
**Sostenibilidad**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Consumo actual: | 22.1 Amps |
|-----------------|-----------|

Alzado

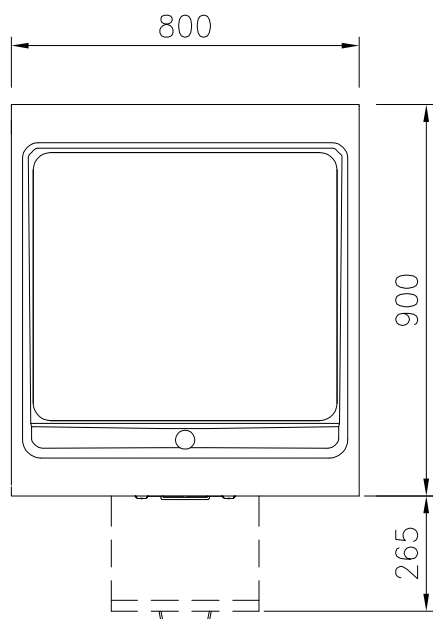


Lateral

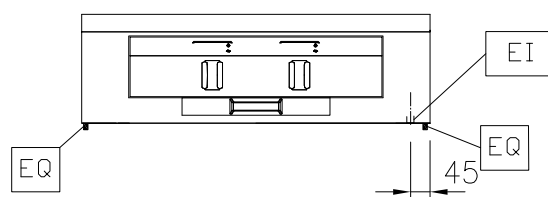


EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

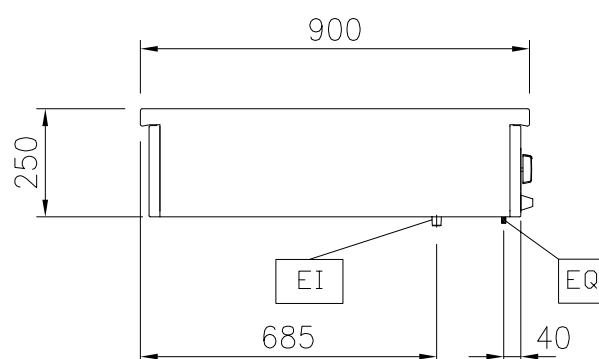
Planta



Alzado

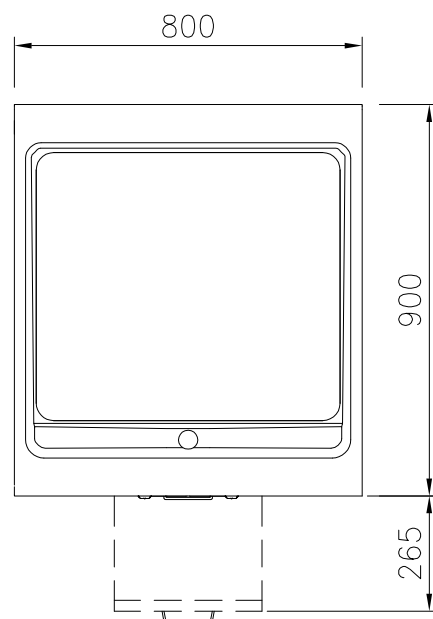


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



**accesorios opcionales**

|                                                                                                                                                 |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm                                                                                             | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm                                                                                                                            | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm                                                                                                                            | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x900 mm                                                                                                                  | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x900 mm                                                                                                                  | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm                                                                                                              | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm                                                                                                              | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm                                                                                                              | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                          | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                            | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda                                                           | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha                                                             | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas                                                                                       | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS                                                                                                        | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit optimizador de energía 24A                                                                                                                | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda                                                                               | PNC 913251 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha                                                                                 | PNC 913252 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda                                                               | PNC 913255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha                                                                 | PNC 913256 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro ancho 800mm                                                                                                                            | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm <sup>2</sup> NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)                      | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |