

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589091 (MCHMABHOAO)**

Frytop eléctrico con placa lisa en cromo, mandos a un lado con alzatina

589099 (MCHNABHOAO)

Frytop eléctrico con placa ranurada en cromo, mandos a un lado con alzatina

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 con alzatina.

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.
- 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: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

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

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
589091 (MCHMABHOAO) Lisa
589099 (MCHNABHOAO) Ranurada
Superficie de cocción - material Chromium Plated mild steel mirror

Sostenibilidad

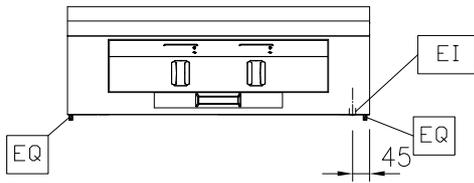
Consumo actual: 22.1 Amps



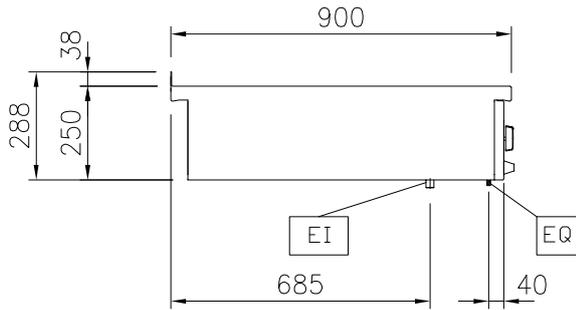
Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top eléctrico,
módulo completo, 1 lado con alzatina**

Alzado

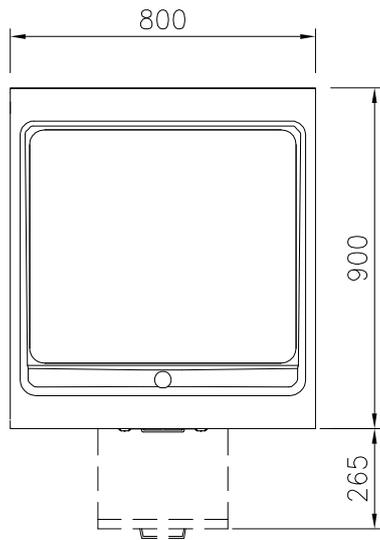


Lateral

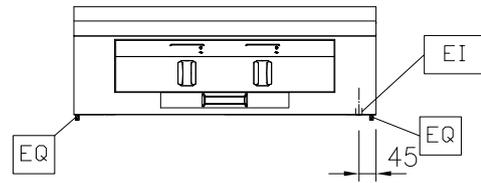


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

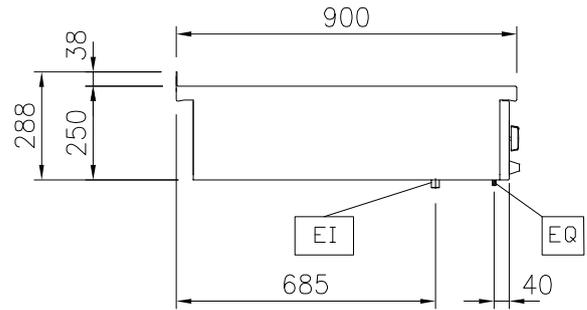
Planta



Alzado

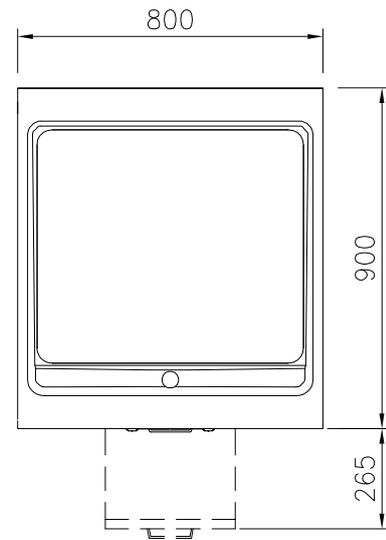


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676 □