

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589091 (MCHMABH0AO)**

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

589099 (MCHNABH0AO)

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 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

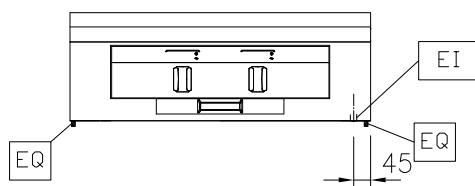
Info

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	
589091 (MCHMABH0AO)	Lisa
589099 (MCHNABH0AO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror

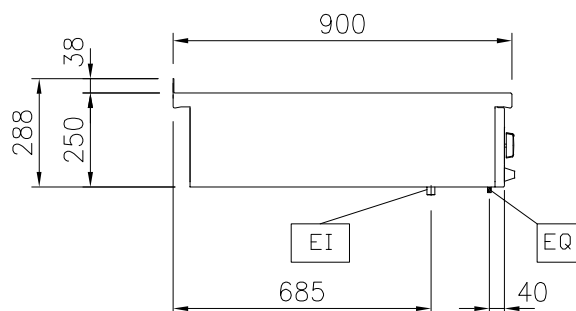
Sostenibilidad

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

Alzado

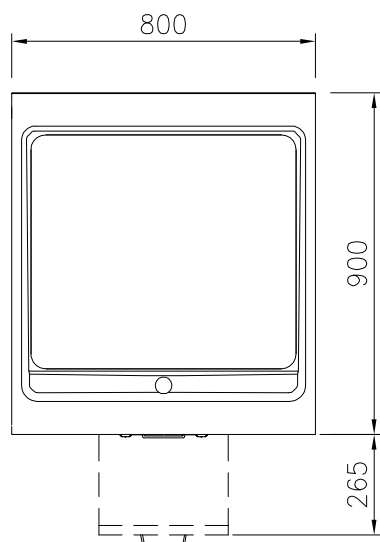


Lateral

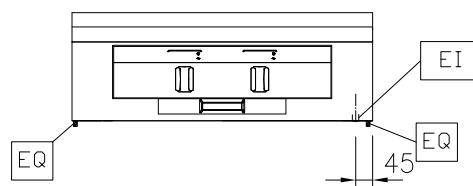


EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

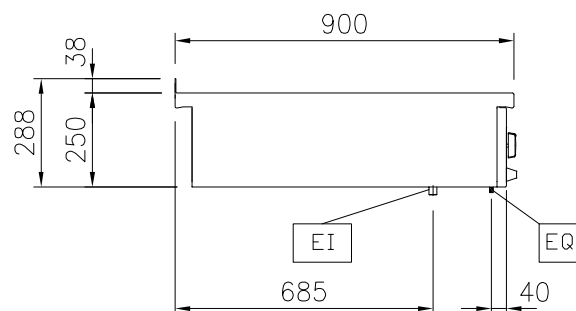
Planta



Alzado

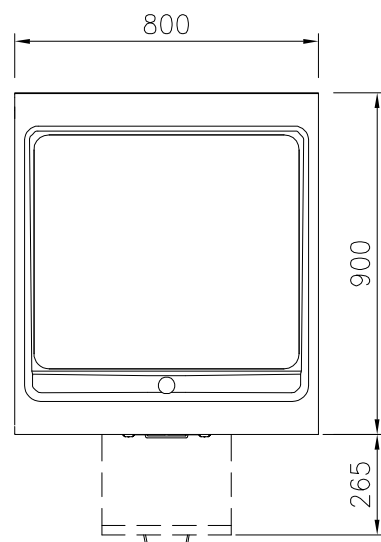


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | ☐ | • Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) | PNC 913676 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 800mm | PNC 912526 | ☐ | | | |
| • Apoyaplatos, 800mm | PNC 912556 | ☐ | | | |
| • Estante abatible, 300x900 mm | PNC 912581 | ☐ | | | |
| • Estante abatible, 400x900 mm | PNC 912582 | ☐ | | | |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm | PNC 912589 | ☐ | | | |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm | PNC 912590 | ☐ | | | |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm | PNC 912591 | ☐ | | | |
| • Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912981 | ☐ | | | |
| • Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912982 | ☐ | | | |
| • Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913013 | ☐ | | | |
| • Panel trasero 800x800mm, para unidades con alzatina | PNC 913026 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therna, con alzatina, 900 mm | PNC 913117 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therna, con alzatina, 900 mm | PNC 913118 | ☐ | | | |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda | PNC 913208 | ☐ | | | |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha | PNC 913209 | ☐ | | | |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ | | | |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS | PNC 913232 | ☐ | | | |
| • Kit optimizador de energía 24A | PNC 913246 | ☐ | | | |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo | PNC 913636 | ☐ | | | |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho | PNC 913637 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo | PNC 913638 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho | PNC 913639 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |