

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589106 (MCHOAAHOAO)

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

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cocción 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

Sostenibilidad

- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

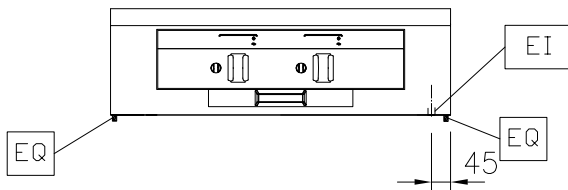
Aprobación: _____



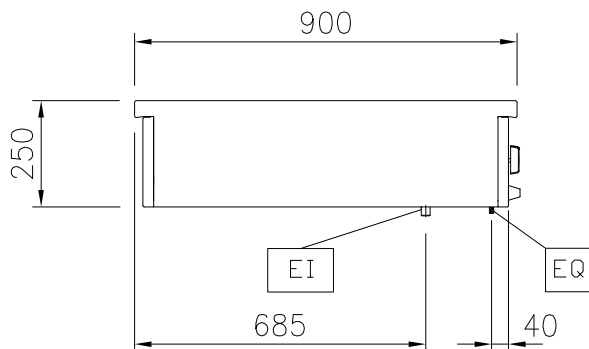
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

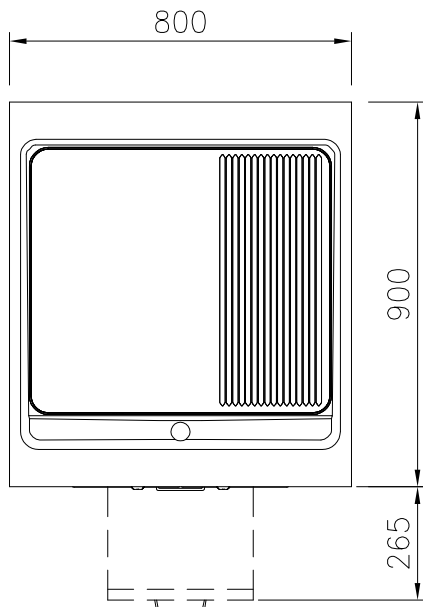


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



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	2/3 Lisa 1/3 Ranurada
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror

Sostenibilidad

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



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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.17

accesorios opcionales

- 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 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913111 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913112 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda PNC 913202 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha PNC 913203 ☐
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227 ☐
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ☐
- Kit optimizador de energía 24A PNC 913246 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913251 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913252 ☐
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913255 ☐
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913256 ☐
- Filtro ancho 800mm PNC 913665 ☐
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676 ☐