



589143 (MCYAABDOBO)

Mantenedor de fritos
Eléctrico, GN1/1, mandos a
un lado con alzatina

Descripción

Artículo No. _____

MANTENEDOR de fritos para mantener las raciones calientes hasta que estén listas para ser servidas. Provista de falso fondo perforado GN 1/1 para recoger fácilmente los alimentos. Calentamiento por infrarrojos en parte posterior para incrementar tiempo de mantenimiento del producto. Cuba con capacidad 1 recipiente GN 1/1, altura máxima 150mm. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran 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 un lado con alzatina.

Características técnicas

- 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.
- Panel de mando fácil de usar.
- El aparato se utiliza para mantener los productos calientes hasta que estén listos para ser servidos.
- La unidad está provista con un falso fondo perforado GN 1/1 diseñado especialmente para recoger fácilmente los alimentos.
- La unidad tiene los elementos de calentamiento por infrarrojos colocados en la parte posterior para incrementar el tiempo de mantenimiento del producto hasta ser emplatado y servido.
- La cuba tiene la capacidad de contener un recipiente 1/1 GN con una altura máxima de 150 mm.
- Recomendado utilizar próxima a la freidora para que el exceso de aceite gotee dentro de la cuba.
- 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.

Construcción

- 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).
- Resistencia al agua IPX5.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.

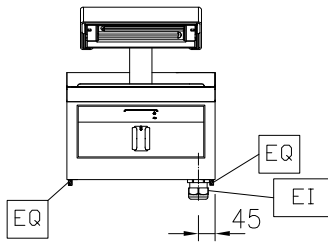
Aprobación: _____



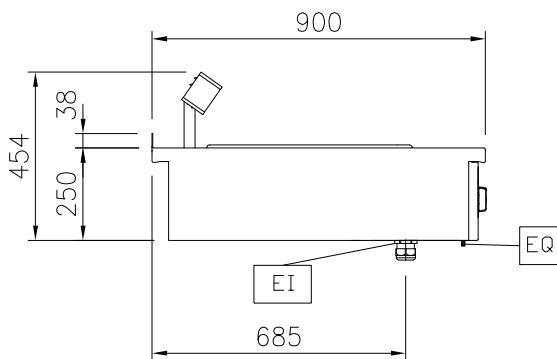
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Mantenedor de Fritos
top, eléctrico, 1/1 GN, 1 lado con alzatina

Alzado

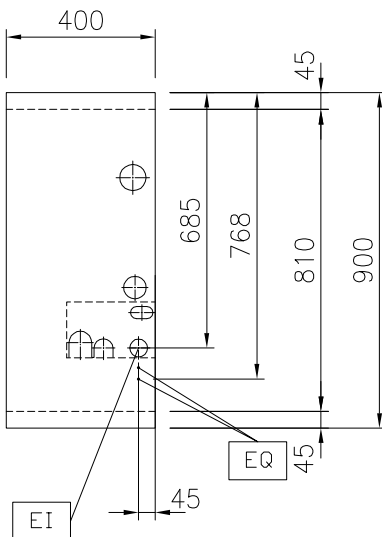


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	230 V/1N ph/50/60 Hz
Total watos	1 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	156 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	16 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	4.3 Amps
-----------------	----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Mantenedor de Fritos top, eléctrico, 1/1 GN, 1 lado con alzatina

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

2026.08.26

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐
• 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 rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912981	☐
• Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912982	☐
• Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913009	☐
• Panel trasero 400x800mm, para unidades con alzatina	PNC 913022	☐
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm	PNC 913117	☐
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, 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	☐
• 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 913648	☐
• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐