Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Fry Top eléctrico monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

589534 (MCHBEAHDAO)	Frytop eléctrico 800mm con placa lisa en cromo, mandos a un lado
589542 (MCHDEAHDAO)	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: monobloque, 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 modulo 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

- 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
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Aprobación:

Sostenibilidad

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

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm — PNC 912502 ❑
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque — PNC 912512 ❑
- 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 ❑
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm — PNC 912634 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm — PNC 912657 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm — PNC 912663 ❑
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque — PNC 912958 ❑
- Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) — PNC 912975 ❑
- Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) — PNC 912976 ❑
- 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 ❑
- Rascador para placa lisa (sólo para 589534) — PNC 913119 ❑
- Rascador para placa ranurada (sólo para 589542) — PNC 913120 ❑
- 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 ❑
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm — PNC 913222 ❑
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm — PNC 913223 ❑
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas — PNC 913227 ❑
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS — PNC 913232 ❑
- Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados) — PNC 913234 ❑
- 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 presción, no estético) para instalación adosada, izquierda — PNC 913255 ❑
- Kit junta tensora (de presción, no estético) para instalación adosada, derecha — PNC 913256 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque — PNC 913260 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo — PNC 913275 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho — PNC 913276 ❑
- Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados — PNC 913281 ❑
- Filtro ancho 800mm — PNC 913665 ❑

Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Fry Top eléctrico monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	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	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	580 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	150 kg
Configuración	sobre base;operativo por un lado
Tipo de superficie de cocción	
589534 (MCHBEAHDAO)	Lisa
589542 (MCHDEAHDAO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror

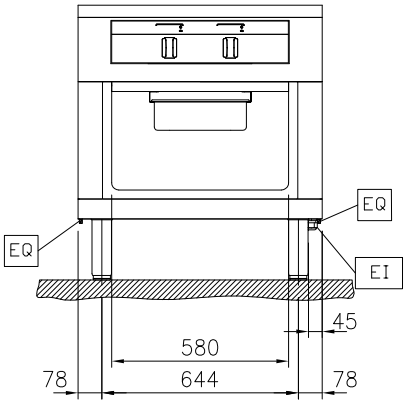
Sostenibilidad

Consumo actual:	22.1 Amps

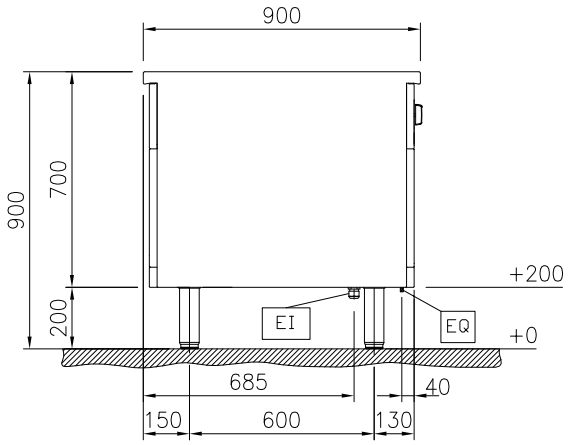
Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Fry Top eléctrico monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

Alzado

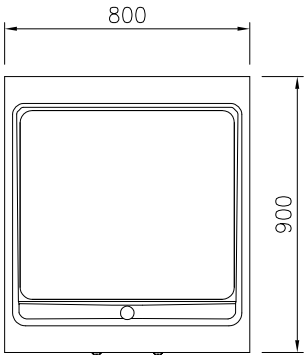


Lateral

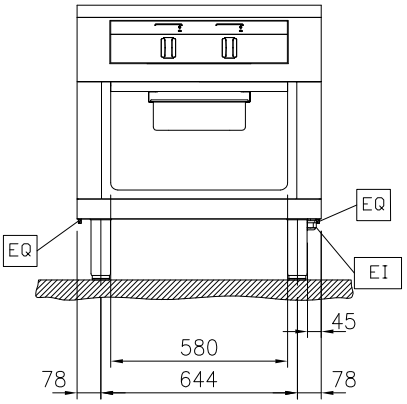


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

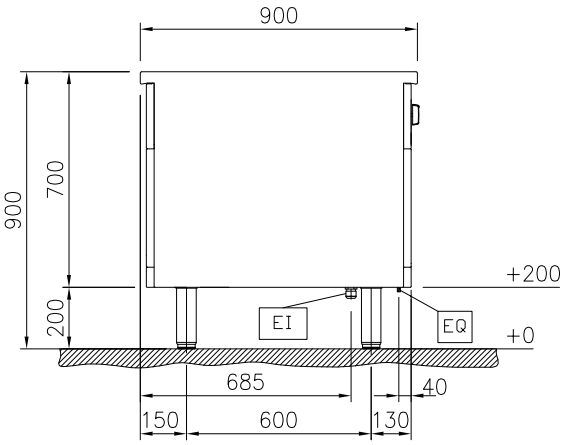
Planta



Alzado

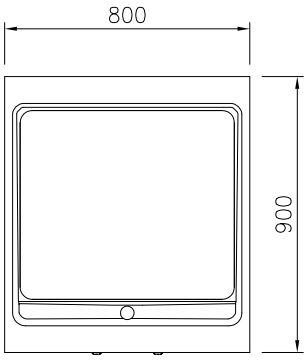


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



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

2025.06.13