

**589548 (MCHFEAHDAAO)**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: 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 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

- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



Aprobación: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

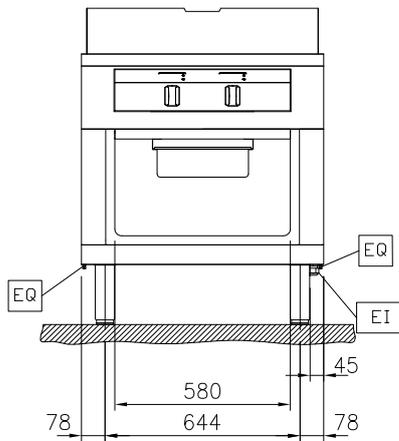
Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top eléctrico placa Mixta,
monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

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

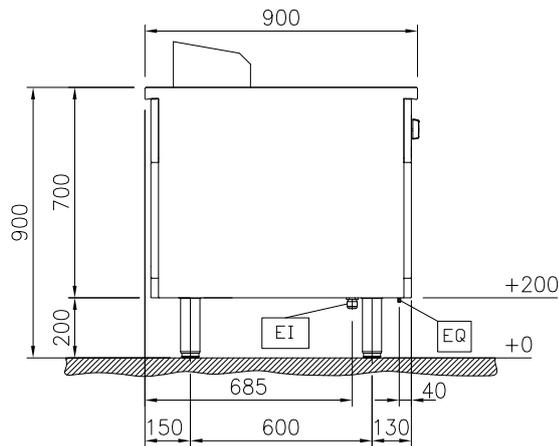
accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	<input type="checkbox"/>	• Kit optimizador de energía 24A	PNC 913246	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	<input type="checkbox"/>	• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque	PNC 912958	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• Rascador para placa lisa	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Rascador para placa ranurada	PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913222	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913223	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			

Alzado

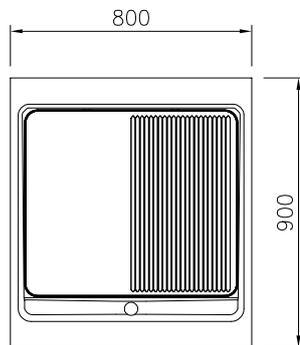


Lateral



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

Sostenibilidad

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