

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Freecooking top eléctrico 1000mm, placa lisa, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589130 (MCTCAAJOAO)

Free cooking eléctrico TOP
1000mm, mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

Placa lisa calentada eléctricamente y fabricada en acero de 14 mm de grosor con zona de limpieza alrededor de la placa. Calentamiento rápido, listo para su uso en todo momento, temperatura máxima hasta 350°C. 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

- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso.
- Amplia zona redondeada alrededor de la placa para facilitar la limpieza.
- La placa de cocción y la base se unen perfectamente para evitar la filtración de suciedad.
- La temperatura de la superficie es de 350°C
- 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.
- Se puede cocinar directamente sobre la placa o en recipientes.

Construcción

- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Resistencia al agua IPX5.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- La superficie de cocción es una placa radiante calentada eléctricamente, realizada en acero inoxidable AISI 316 - DIN con un grosor de 20mm.
- Top en acero inoxidable AISI 304 - DIN 1.4301 con 2mm de grosor.

Sostenibilidad

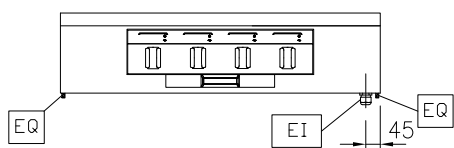


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

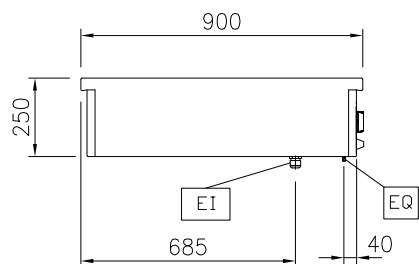
accesorios opcionales

Aprobación: _____

Alzado

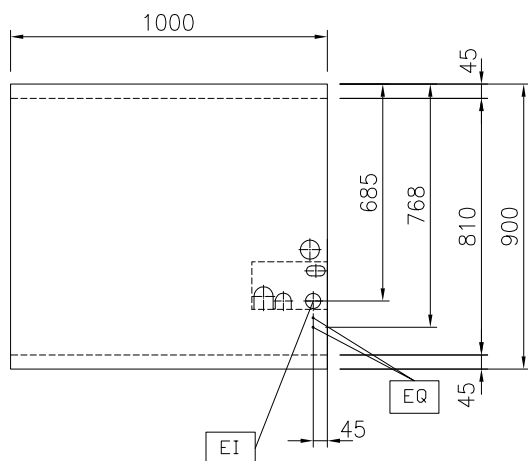


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	16 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	350 °C
Dimensiones externas, ancho	1000 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	160 kg
Configuración	operativo por un lado;Top

Sostenibilidad

Consumo actual:	34.8 Amps
-----------------	-----------