



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Fry Top eléctrico  
monobloque módulo completo, 1 lado**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



- 588058 (MAHMAAHOAO)** Frytop eléctrico con placa lisa en cromo, mandos a un lado
- 588066 (MAHNAAHOAO)** Frytop eléctrico con placa ranurada en cromo, mandos a un lado

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860\_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. Superficie de cocción de acero templado cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. Gran orificio de drenaje que permite evacuar los jugos de cocción a un gran recolector. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Superficie superior con mandos a un lado. La

base debe suministrarse de fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

### 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

- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860\_2 con top antigoteo 20 mm.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.

### Sostenibilidad



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



**accesorios opcionales**

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912971
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912972
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm PNC 913109
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913110
- Rascador para placa lisa (sólo para 588058) PNC 913119
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588066) PNC 913120
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo PNC 913200
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho PNC 913201
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS PNC 913230
- Kit optimizador de energía 24A PNC 913246
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913249
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913250
- Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913253
- Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913254
- Filtro ancho 800mm PNC 913665
- Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm<sup>2</sup> NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676

**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** 800 mm
- Dimensiones externas, alto** 250 mm
- Peso neto** 120 kg
- Configuración** operativo por un lado;Top

**Sostenibilidad**

- Consumo actual:** 22.1 Amps

