



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Electric Chip Scuttle
Top, 1/1 GN, 1 Side with Backsplash

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



588095 (MAYAABDOBO)

Mantenedor de fritos,
eléctrico, GN1/1, mandos a
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 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.
- 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
- Resistencia al agua IPX5.
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm PNC 912497 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577 ☐
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578 ☐
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583 ☐
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584 ☐
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585 ☐

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

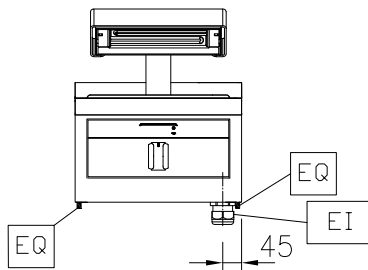
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977 ☐
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978 ☐
- 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, 800 mm PNC 913113 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913114 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo PNC 913204 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho PNC 913205 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- Filtro ancho 400mm PNC 913663 ☐



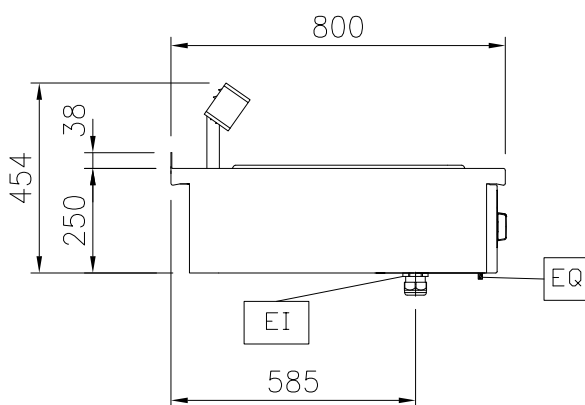
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Electric Chip Scuttle Top, 1/1 GN, 1 Side with Backsplash

Alzado

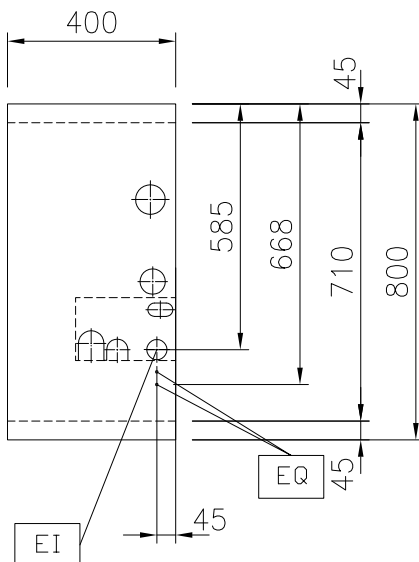


Lateral



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	800 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	14 kg

Sostenibilidad

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



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Electric Chip Scuttle Top, 1/1 GN, 1 Side with Backsplash

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

2025.05.16

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm PNC 912497 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577 ☐
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578 ☐
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583 ☐
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584 ☐
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585 ☐
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977 ☐
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978 ☐
- 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, 800 mm PNC 913113 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913114 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo PNC 913204 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho PNC 913205 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- Filtro ancho 400mm PNC 913663 ☐