



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Sartén Multifuncional
eléctrica monobloque, 1/1GN, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588183 (MAAAEADDAO)

Sartén multifuncional
eléctrica 1/1GN, mandos a
un lado

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: Monobloque, mandos a un lado.

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. 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. Equipo de cocción multiuso que puede usarse para freír, cocinar líquidos o como baño María. Placa de fondo de acero inoxidable de 18 mm de espesor, soldada sin juntas a la pared de acero al cromo-níquel. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura, que puede ajustarse hasta 280 °C. Las dimensiones interiores permiten utilizar recipientes GN. Gran orificio de drenaje que permite evacuar los jugos de cocción a un gran recolector. Los bordes elevados envolventes de la cuba impiden la infiltración de suciedad. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y

Aprobación: _____



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

Características técnicas

- 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.
- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- 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 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.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- La temperatura puede ser fijada hasta 280 C°.
- Las dimensiones internas de la cuba permiten el uso de recipientes GN.
- 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.
- Los tiradores han sido diseñados ergonómicamente con un agarre de silicona "soft grip" para cogerlos y limpiarlos fácilmente.

Construcción

- Superficie de cocción multifuncional antiadherente compound de 18 mm de grosor: 3 mm de la superficie en acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L), soldado sin juntas al fondo de acero dulce.
- Esquinas y bordes redondeados de fácil limpieza.
- Espacio de almacenamiento en la base del aparato que admite recipientes GN1/1.
- Resistencia al agua IPX5.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.

- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



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

accesorios opcionales

• Tapa para cocedor multifuncional 1/1GN	PNC 910625	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	☐
• 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	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912859	☐
• 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	PNC 913119	☐
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐
• 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	☐
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913214	☐
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm	PNC 913215	☐

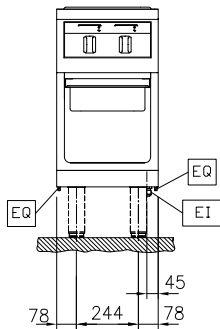
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas | PNC 913227 | ☐ |
| • Falso fondo para Sartén Multifuncional GN1/1 | PNC 913228 | ☐ |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913230 | ☐ |
| • Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados) | PNC 913233 | ☐ |
| • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque | PNC 913258 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo | PNC 913271 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho | PNC 913272 | ☐ |
| • Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados | PNC 913279 | ☐ |
| • Filtro ancho 400mm | PNC 913663 | ☐ |



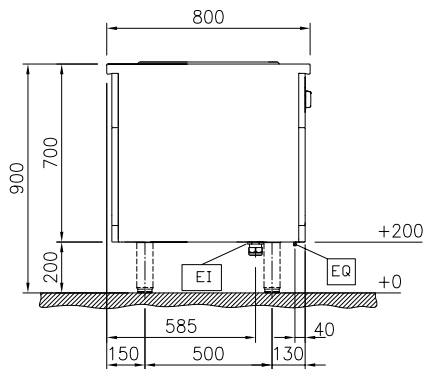
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Sartén Multifuncional
eléctrica monobloque, 1/1GN, 1 lado, H=700

Alzado

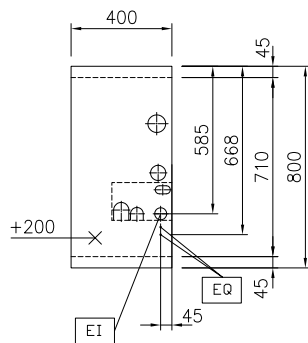


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	5 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	110 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Alto de la cuba de cocción	110 mm
Capacidad de la cuba, Máx:	ISO 9001; ISO 14001 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN:	120 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	340 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	70 kg
Configuración	Rectangular;Fixed

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.22 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Sartén Multifuncional eléctrica monobloque, 1/1GN, 1
lado, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.09

accesorios opcionales

• Tapa para cocedor multifuncional 1/1GN	PNC 910625	☐	• 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 913233	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	☐	• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	☐
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	☐	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	☐
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913258	☐
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913271	☐
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913272	☐
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912859	☐			
• 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	PNC 913119	☐			
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐			
• 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	☐			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913214	☐			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm	PNC 913215	☐			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐			
• Falso fondo para Sartén Multifuncional GN1/1	PNC 913228	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐			