

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588184 (MAAAEBDDAO)

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

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, con alzatina.

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: _____

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 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.
- 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



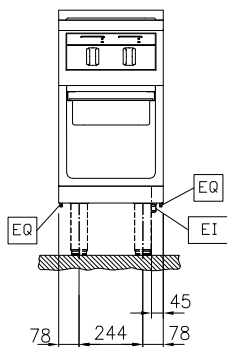
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

accesorios opcionales

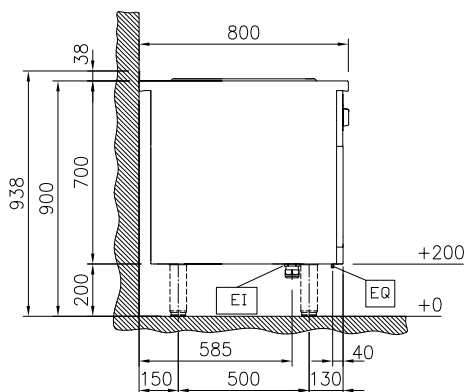
• Tapa para cocedor multifuncional 1/1GN	PNC 910625	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm	PNC 912497	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	☐
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	☐
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	☐
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	☐
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm	PNC 912658	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared	PNC 912840	☐
• 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 lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913093	☐
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913097	☐
• 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	☐
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐
• 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	☐

- Falso fondo para Sartén Multifuncional GN1/1 PNC 913228 ☐
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS 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 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913263 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913265 ☐
- 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 ☐
- Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) PNC 913668 ☐
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones) PNC 913684 ☐

Alzado

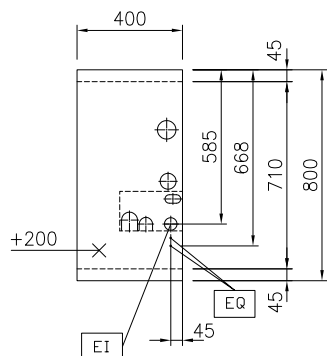


Lateral



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;With splashback

Sostenibilidad

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

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 con alzatina, 800 mm	PNC 912497	☐	• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913263	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913265	☐
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	☐	• Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)	PNC 913668	☐
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	☐	• Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones)	PNC 913684	☐
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	☐			
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm	PNC 912658	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared	PNC 912840	☐			
• 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 lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913093	☐			
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913097	☐			
• 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	☐			
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐			
• 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	☐			
• Falso fondo para Sartén Multifuncional GN1/1	PNC 913228	☐			
• INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS	PNC 913230	☐			