

**Cocina de alta productividad  
thermaline 80 - Sartén Multifuncional  
eléctrica monobloque, 2/1GN, 1 lado con  
alzatina, H=700**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**588190 (MAADEBHDAO)**

Sartén multifuncional  
eléctrica 2/1GN, 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

- 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.
- 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.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Resistencia al agua IPX5.
- 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 2/1GN	PNC 910621	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm	PNC 912497	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm	PNC 912658	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	<input type="checkbox"/>
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared	PNC 912844	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912977	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912978	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913013	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913093	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913097	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm	PNC 913113	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm	PNC 913114	<input type="checkbox"/>
• Rascador para placa lisa	PNC 913119	<input type="checkbox"/>
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	<input type="checkbox"/>
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo	PNC 913204	<input type="checkbox"/>

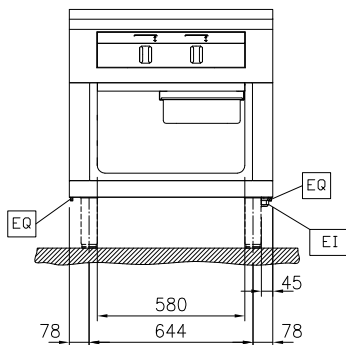
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho PNC 913205 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- Falso fondo para Sartén Multifuncional GN2/1 PNC 913229 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados) PNC 913234 ☐
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245 ☐
- 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 913281 ☐
- Filtro ancho 800mm PNC 913665 ☐
- Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) PNC 913668 ☐
- Tapón de drenaje enrasado para sartenes multifuncionales GN 2/1 PNC 913681 ☐
- 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 ☐



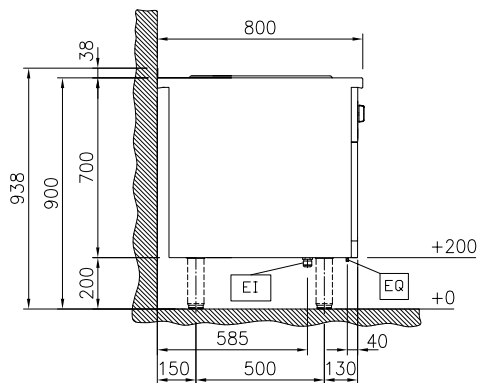
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad  
thermaline 80 - Sartén Multifuncional eléctrica  
monobloque, 2/1GN, 1 lado con alzatina, H=700

Alzado

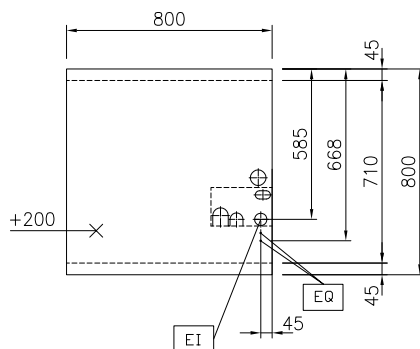


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	10.2 kW

### Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	630 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:	22 lt
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	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	580 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	140 kg

Configuración Rectangular;Fixed;With splashback

### Sostenibilidad

Consumo actual:	14.7 Amps
-----------------	-----------



Cocina de alta productividad  
thermaline 80 - Sartén Multifuncional eléctrica monobloque, 2/1GN, 1  
lado con alzatina, H=700  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.12.12

**accesorios opcionales**

• Tapa para cocedor multifuncional 2/1GN	PNC 910621	<input type="checkbox"/>	• 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 913234	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm	PNC 912497	<input type="checkbox"/>	• Kit optimizador de energía 18A	PNC 913245	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913263	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913265	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	<input type="checkbox"/>	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	<input type="checkbox"/>	• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	<input type="checkbox"/>	• Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)	PNC 913668	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	<input type="checkbox"/>	• Tapón de drenaje enrasado para sartenes multifuncionales GN 2/1	PNC 913681	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm	PNC 912658	<input type="checkbox"/>			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared	PNC 912844	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912977	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912978	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913013	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913093	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913097	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm	PNC 913113	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm	PNC 913114	<input type="checkbox"/>			
• Rascador para placa lisa	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	<input type="checkbox"/>			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo	PNC 913204	<input type="checkbox"/>			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho	PNC 913205	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo para Sartén Multifuncional GN2/1	PNC 913229	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	<input type="checkbox"/>			