

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Freidora monobloque
eléctrica, 7 litros, 1 lado con alzatina,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588210 (MAFAEBDDAO)

Freidora eléctrica 7 lt.,
mandos a un lado con
alzatina

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 diseñado para freír carne, pescado y verduras (patatas fritas). Cuba encastrada en forma de V con resistencias externas para facilitar las operaciones de limpieza. Sistema de calentamiento indirecto del aceite y distribución uniforme del calor para prolongar la duración del aceite. Sensor electrónico para un control preciso de la temperatura del aceite. Potencia reducida para derretir la grasa sólida. El aceite se vacía fácilmente mediante una válvula de bola. Los bordes elevados envolventes de la cuba impiden la infiltración de suciedad. Amplia zona de rebosadero alrededor de la cuba. 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.

Aprobación: _____

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 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Cuba embutida en forma de V.
- Gran zona rebosadero estampada alrededor de la cuba.
- Elementos de calentamiento externos que facilitan la limpieza de la cuba interiormente.
- Sistemas de calentamiento indirectos del aceite y una uniforme distribución del calor para alargar la vida útil del aceite.
- Regulador de potencia baja para derretir la grasa sólida.
- Marcas de señalización para el llenado del aceite MÁX/MÍN.
- Diseñada para frituras sumegidas de carne, pescado, especialidades y vegetales (patatas fritas, chips).
- El aceite puede ser drenado a través de un grifo bola con bloqueo que previene aperturas accidentales. Cuando se abre, la llave bola permite una apertura total para limpiar fácilmente el sistema de descarga.
- Sensor electrónico para controlar la temperatura ideal del aceite.

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.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



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

accesorios incluidos

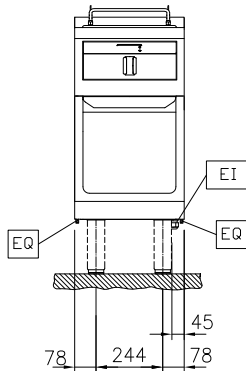
- 1 de Filtro para el colector de aceite PNC 913154 de freidoras de 2x5 lt y 7 lt



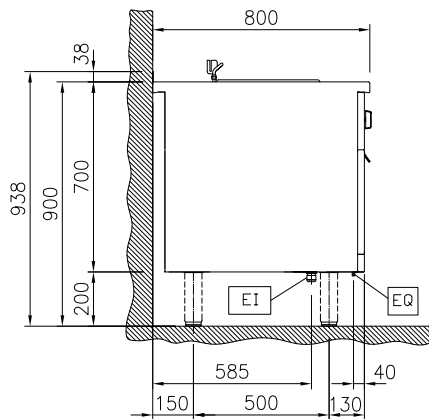
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Freidora monobloque
eléctrica, 7 litros, 1 lado con alzatina, H=700

Alzado

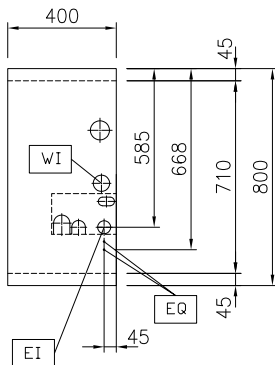


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	5.4 kW

Info

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	240 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	135 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Rango del termostato:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Capacidad de la cuba (MÁX)	7 lt MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	70 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.8 Amps
-----------------	----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Freidora monobloque eléctrica, 7 litros, 1 lado con alzatina, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.07.10

accesorios incluidos

- 1 de Filtro para el colector de aceite de freidoras de 2x5 lt y 7 lt PNC 913154

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 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS PNC 913230 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐