



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**thermaline 80 - Freidora monobloque**  
**eléctrica 2 cubas, 7 litros, 1 lado,**  
**Higiénica**

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



588211 (MAFBEADDAO)

Freidora eléctrica 2x5 Lt.,  
mandos a un lado

## Descripción

### Artículo No.

Unidad construida según DIN 18860\_2 con parte superior de 20 mm y zócalo empotrado de 70 mm. Marco interior de acero inoxidable para una mayor robustez. Tapa de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando las unidades están conectadas y evita que penetre la suciedad. Aparato diseñado para freír carne, pescado y verduras (patatas fritas). Sistema de calentamiento directo del aceite con resistencias eléctricas en el interior de la cuba de fritura. 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. Bordes elevados en toda la cubeta para proteger contra las infiltraciones de tierra. Amplia zona de rebose sellada alrededor del pozo. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función de espera ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona "soft" incrustada facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Independiente, funcionamiento por un lado.

## 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.
- Gran zona rebosadero estampada alrededor de la cuba.
- 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.
- Sistema de calentamiento directo de aceite con resistencias eléctricas en el interior de la cuba de fritura.

## 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.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

Aprobación:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios incluidos**

- 1 de 2 cestos para freidoras 2x5 lt PNC 913035
- 2 de Filtro para el colector de aceite PNC 913154 de freidoras de 2x5 lt y 7 lt

**accesorios opcionales**

- 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 Therna, sin alzatina, 800 mm PNC 913109 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therna, sin alzatina, 900 mm PNC 913110 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐

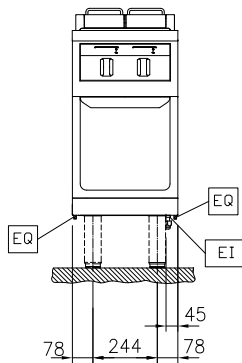
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913249 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913250 ☐
- Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913253 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐



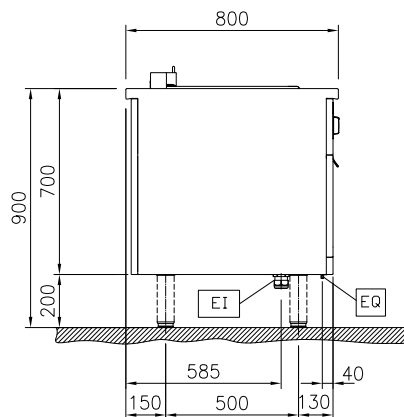
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**thermaline 80 - Freidora monobloque**  
**eléctrica 2 cubas, 7 litros, 1 lado, Higiénica**

Alzado

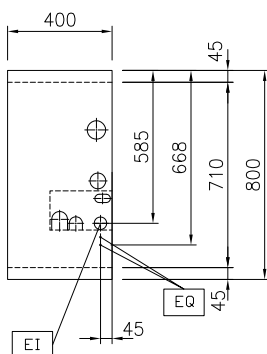


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



**Eléctrico**

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	12 kW

**Info**

Número de cubas	2
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	140 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	230 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	345 mm
Rango del termostato:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Capacidad de la cuba (MÁX)	5 lt MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	55 kg

**Sostenibilidad**

Consumo actual:	17.3 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Freidora monobloque eléctrica 2 cubas, 7 litros, 1 lado,  
Higiénica

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

### accesorios incluidos

- 1 de 2 cestos para freidoras 2x5 lt PNC 913035
- 2 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, 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 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245 ☐
- 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 presión, 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 ☐
- 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 ☐