



## Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Fry Top eléctrico monoblock módulo completo, 1 lado, H=700

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



588364 (MAHBEAHDAO)

Frytop eléctrico con placa lisa en cromo, mandos a un lado

588368 (MAHDEAHDAO)

Frytop eléctrico con placa ranurada en cromo, 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. Superficie de cocción de acero templado cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. Gran orificio de drenaje que permite evacuar los jugos de cocción a un gran colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura de silicona higiénica "soft" incorporada facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Independiente, funcionamiento por un lado.

#### 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del modulo del área de cocción.
- 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.
- 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.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.
- 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.
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

### Sostenibilidad

- Función de espera para ahorro energético y



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



Línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Fry Top eléctrico  
monobloque módulo completo, 1 lado, H=700

rápida recuperación de la potencia máxima.

## accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monoblock
- Apoyaplatos, 800mm
- Apoyaplatos, 800mm
- Estante abatible, 300x800 mm
- Estante abatible, 400x800 mm
- Estante lateral fijo, 200x800 mm
- Estante lateral fijo, 300x800 mm
- Estante lateral fijo, 400x800 mm
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monoblock, 800mm
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monoblock
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermic basculante (derecha) y ProThermic fija (izquierda) con ProThermic (derecha)
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermic basculante (izquierda) y ProThermic fija (derecha) con ProThermic (izquierda)
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm
- Rascador para placa lisa (sólo para 588364)
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588368)
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas
- - NOT TRANSLATED -

PNC 912500	<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"/>
PNC 912509	<input type="checkbox"/>	• Kit optimizador de energía 24A • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913246	<input type="checkbox"/>
PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913249	<input type="checkbox"/>
PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913250	<input type="checkbox"/>
PNC 912577	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913253	<input type="checkbox"/>
PNC 912578	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presición, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913254	<input type="checkbox"/>
PNC 912583	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presición, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913255	<input type="checkbox"/>
PNC 912634	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monoblock	PNC 913258	<input type="checkbox"/>
PNC 912655	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913271	<input type="checkbox"/>
PNC 912661	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913272	<input type="checkbox"/>
PNC 912863	<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"/>
PNC 912971	<input type="checkbox"/>	• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
PNC 912972	<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"/>
PNC 913109	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (solo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones	PNC 913684	<input type="checkbox"/>
PNC 913110	<input type="checkbox"/>			
PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
PNC 913200	<input type="checkbox"/>			
PNC 913201	<input type="checkbox"/>			
PNC 913214	<input type="checkbox"/>			
PNC 913215	<input type="checkbox"/>			
PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
PNC 913230	<input type="checkbox"/>			



Línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Fry Top eléctrico  
monoblock module complete, 1 side, H=700

## Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total watos 15.3 kW

## Info

Fondo de la superficie de cocción 615 mm  
Ancho de la superficie de cocción 700 mm  
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 150 kg  
sobre base;operativo por un lado  
Configuración  
Tipo de superficie de cocción  
588364 (MAHBEAHDAO) Lisa  
588368 (MAHDEAHDAO) Ranurada  
Superficie de cocción - material Chromium Plated mild steel mirror

## Sostenibilidad

Consumo actual: 22.1 Amps

