

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



588404 (MAHFEAHDAAO)

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

## 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.
- 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 módulo del área de cocción.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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

- 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
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

## Sostenibilidad



Aprobación: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

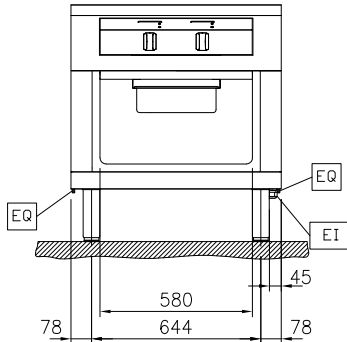
Línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Fry Top placa mixta, eléctrico,  
monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

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

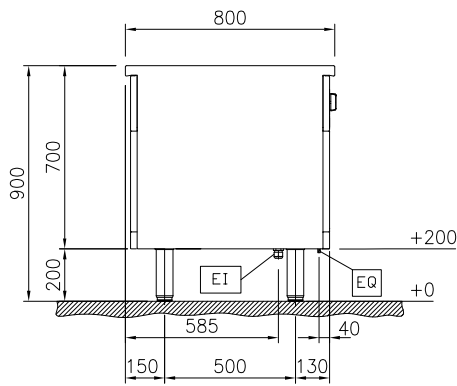
**accesorios opcionales**

- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm  | 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"/> |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque   | PNC 912509 | <input type="checkbox"/> | • Kit optimizador de energía 24A  | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm   | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda   | PNC 913249 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm   | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha   | PNC 913250 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x800 mm   | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda   | PNC 913253 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x800 mm   | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha   | PNC 913254 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x800 mm   | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque  | PNC 913258 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x800 mm   | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo   | PNC 913271 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x800 mm   | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho   | PNC 913272 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm  | PNC 912634 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm   | PNC 912655 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm   | PNC 912661 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913668 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque  | PNC 912863 | <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"/> |
| • Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm                   | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                     | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rascador para placa lisa   | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rascador para placa ranurada   | PNC 913120 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo  | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho  | PNC 913201 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm                 | PNC 913214 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm                                | PNC 913215 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas  | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

Alzado

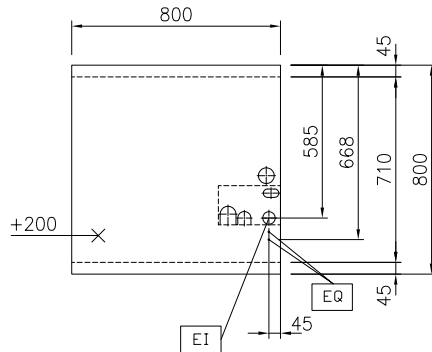


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta


**Eléctrico**
**Suministro de voltaje**

588404 (MAHFEAHDAAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Total wátios**

15.3 kW

**Info**

**Configuración** sobre base; operativo por un lado

**Fondo de la superficie de cocción** 700 mm

**Ancho de la superficie de cocción** 615 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

**Tipo de superficie de cocción**

**Superficie de cocción - material** Plancha cromo

**Sostenibilidad**

**Consumo actual:** 22.1 Amps