



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

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**588404 (MAHFEAHDAO)**

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

## 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. Superficie de cocción de acero templado cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Con termostato de seguridad, control por termostato e indicación LED de llama piloto. Encendido eléctrico por batería con termopar para mayor seguridad. Gran orificio de drenaje que permite evacuar los jugos de cocción a un gran recolector. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. 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.

## 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 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

- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

### Aprobación:



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 placa mixta, eléctrico,  
monobloque, módulo completo, 1 lado, H=700

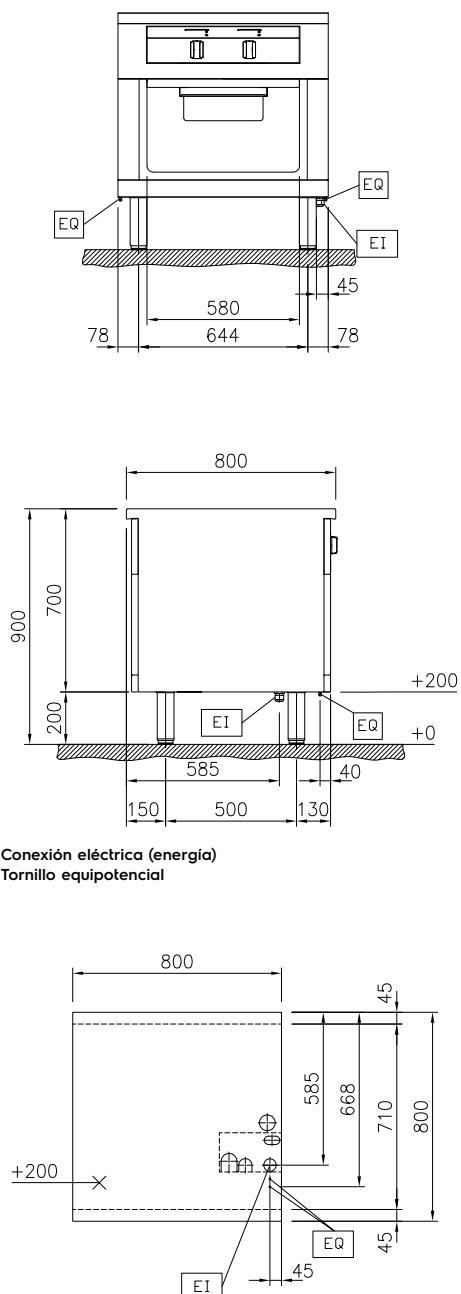
## Sostenibilidad

- Función de espera para ahorro energético y 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
- Rascador para placa ranurada
- 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 | • 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 | • Kit optimizador de energía 24A<br>• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda  | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912526 | • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha  | PNC 913249 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912556 | • Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda  | PNC 913250 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912577 | • Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha  | PNC 913253 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912578 | • Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda  | PNC 913254 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912583 | • Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha  | PNC 913255 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912584 | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monoblock  | PNC 913258 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912585 | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo  | PNC 913271 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912634 | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho  | PNC 913272 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912655 | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo  | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912661 | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho  | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912863 | • Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados  | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912971 | • Filtro ancho 800mm   | PNC 913668 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 912972 | • Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)  | PNC 913684 | <input type="checkbox"/> |
| PNC 913109 | • 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 |  |            |                          |
| PNC 913119 |  |            |                          |
| PNC 913120 |  |            |                          |
| PNC 913200 |  |            |                          |
| PNC 913201 |  |            |                          |
| PNC 913214 |  |            |                          |
| PNC 913215 |  |            |                          |
| PNC 913227 |  |            |                          |
| PNC 913230 |  |            |                          |


**Eléctrico**

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

**Info**

|  |   |
|--|---|
| 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<br>sobre base; operativo por un lado |
| Configuración  |   |
| Tipo de superficie de cocción                        |   |
| Superficie de cocción - material                     | Chromium Plated mild steel mirror           |

**Sostenibilidad**

Consumo actual: 22.1 Amps