

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Mantenedor de Fritos
top, eléctrico, 1/1 GN, 1 lado con alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588556 (MBYABBD0BO)

thermaline 85 - ELECTRIC
 CHIP SCUTTLE, 1 WELL
 WITH 1 X 1/1 GN
 CONTAINER, 1SIDE
 OPERATION WITH
 BACKSPASH - 230 V

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.
- Panel de mando fácil de usar.
- El aparato se utiliza para mantener los productos calientes hasta que estén listos para ser servidos.
- La unidad está provista con un falso fondo perforado GN 1/1 diseñado especialmente para recoger fácilmente los alimentos.
- La unidad tiene los elementos de calentamiento por infrarrojos colocados en la parte posterior para incrementar el tiempo de mantenimiento del producto hasta ser emplatado y servido.
- La cuba tiene la capacidad de contener un recipiente 1/1 GN con una altura máxima de 150 mm.
- Recomendado utilizar próxima a la freidora para que el exceso de aceite gotee dentro de la cuba.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Resistencia al agua IPX5.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm PNC 912498 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x850 mm PNC 912579 ☐
- Estante abatible, 400x850 mm PNC 912580 ☐
- Estante lateral fijo, 200x850 mm PNC 912586 ☐
- Estante lateral fijo, 300x850 mm PNC 912587 ☐
- Estante lateral fijo, 400x850 mm PNC 912588 ☐
- Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina PNC 913009 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm PNC 913115 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm PNC 913116 ☐

Aprobación: _____

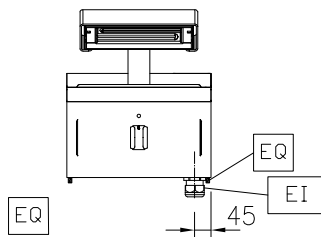
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda	PNC 913206	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha	PNC 913207	☐
• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	☐
• INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS	PNC 913231	☐
• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913632	☐
• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, derecho	PNC 913633	☐
• Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913634	☐
• Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 850X400, instalación a pared, derecho	PNC 913635	☐
• AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU.	PNC 913640	☐
• Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica	PNC 913648	☐
• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐



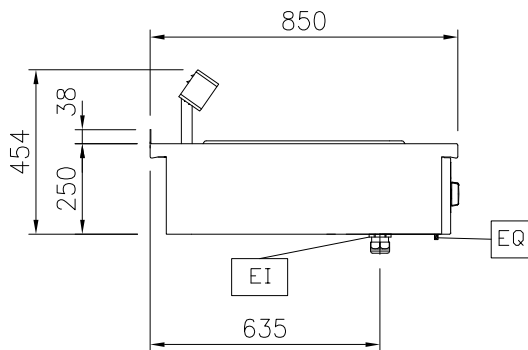
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Mantenedor de Fritos
top, eléctrico, 1/1 GN, 1 lado con alzatina

Alzado

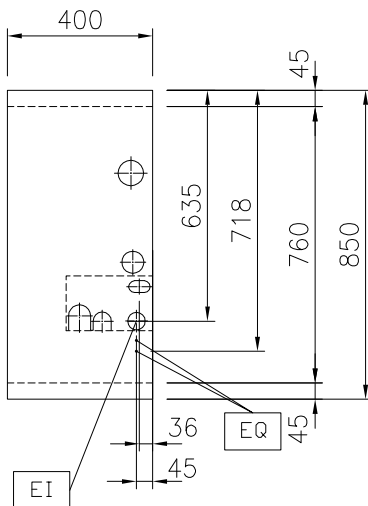


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	230 V/1N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	1 kW
Total watos	1 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	156 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	15 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	4.3 Amps
-----------------	----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Mantenedor de Fritos top, eléctrico, 1/1 GN, 1 lado con alzatina

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

2026.02.24