

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
 BACKSPLASH - 230 V

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada según la norma DIN 18860_2 con borde frontal descendente de 20 mm. Estructura interna de acero inoxidable que garantiza una gran resistencia. Encimera de 2 mm de espesor en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304). Su diseño de superficie plana y los elementos calefactores externos facilitan la limpieza. El sistema de conexión THERMODUL permite obtener una encimera sin juntas cuando se unen las unidades y evita que la suciedad penetre en ellas. Aparato utilizado habitualmente para mantener calientes las raciones hasta el momento de servirlos o en combinación con una freidora para permitir que las raciones fritas escurran el exceso de aceite. Elementos calefactores por infrarrojos en la parte trasera de la unidad para aumentar el tiempo de mantenimiento del calor. Capacidad suficiente para albergar un recipiente GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm. Panel de control fácil de usar. Se suministra con un fondo falso GN 1/1 perforado. Los mandos metálicos con empuñadura « suave » de silicona higiénica integrada facilitan su manejo y limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero. La base se suministra de fábrica.

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: _____

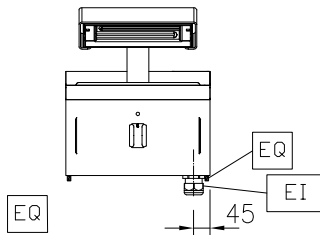
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda	PNC 913206	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha	PNC 913207	☐
• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	☐
• INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS 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	☐



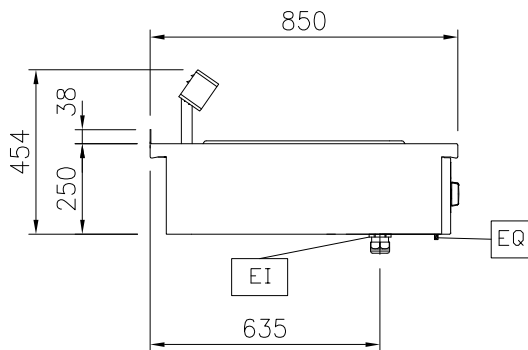
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

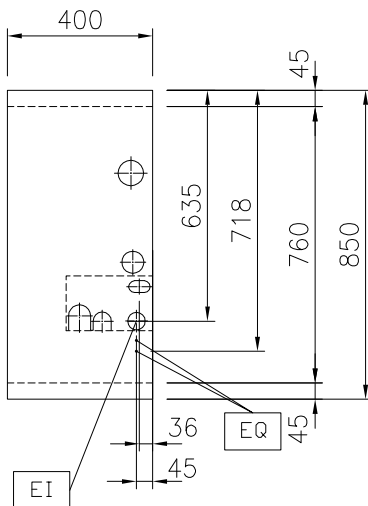


Lateral



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

2026.08.26