

## Línea de Cocción Modular thermaline 85 - Base de Horno estático eléctrico, 1 lado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



588587 (MB8ACAHOAO)

thermaline 85 - ELECTRIC  
STATIC OVEN BASE, 1SIDE  
OPERATION - 400 V

### Descripción

#### Artículo No.

Base de horno eléctrica estática con puerta de horno de 40 mm de grosor y placa base de acero esmaltado estriado. Cámara del horno con 2 niveles de guías para estantes 2/1 GN para permitir una cocción simultánea y más rápida. Termostato de alta resistencia con rango de temperatura de hasta 300. Dos resistencias independientes, la superior puede utilizarse también para asar. Superficie plana, fácil de limpiar. Protección contra sobrecalentamiento que corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los pomos metálicos y las asas del horno, de diseño ergonómico con agarre "suave" de silicona higiénica incrustada, facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: Base independiente accionada por un lado.

### Características técnicas

- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- 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.
- Los tiradores han sido diseñados ergonómicamente con un agarre de silicona "soft grip" para cogerlos y limpiarlos fácilmente.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- La cámara del horno tiene 2 niveles de guías para acomodar rejillas 2/1 GN y la placa de la base es ranurada en acero esmaltado.
- El elemento de calentamiento superior del horno puede ser usado como grill.
- Temperatura del horno hasta 300°C.
- El horno tiene dos resistencias independientes, controladas por dos mandos distintos: uno para el calor superior y otro para el inferior.

### Construcción

- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.

### accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada para hornos PNC 910652 2/1GN

### accesorios opcionales

- Papel de panadería para hornos PNC 910651 ☐ 2/1GN
- Placa inferior en acero inoxidable 2/1GN para placa de arcilla refractaria en hornos de panadería 800&900 PNC 910655 ☐
- Placa de arcilla refractaria 2/1GN para hornos PNC 910656 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm PNC 912634 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm PNC 912659 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm PNC 912662 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm PNC 913003 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm PNC 913004 ☐
- Kit optimizador de energía 14A PNC 913244 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913261 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

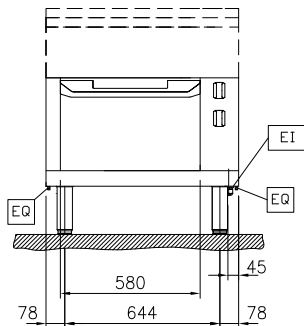
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913262 ☐
- PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA PNC 913670 ☐
- TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA PNC 913686 ☐



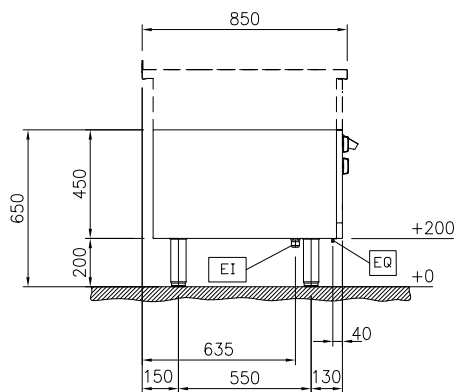
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular thermaline 85 - Base de Horno estático eléctrico, 1 lado

Alzado

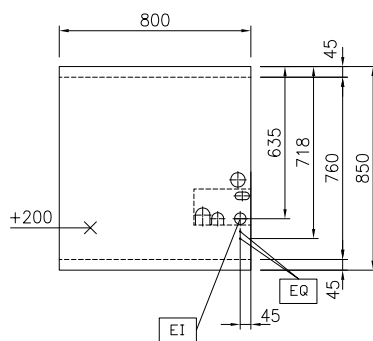


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Total watos           | 5 kW                 |

### Info

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Temperatura de funcionamiento del horno      | 60 °C MIN; 300 °C MAX |
| Dimensiones de la cavidad del horno (ancho): | 575 mm                |
| Dimensiones de la cavidad del horno (alto):  | 300 mm                |
| Dimensiones de la cavidad del horno (fondo): | 700 mm                |
| Dimensiones externas, ancho                  | 800 mm                |
| Dimensiones externas, fondo                  | 850 mm                |
| Dimensiones externas, alto                   | 450 mm                |
| Peso neto                                    | 98 kg                 |
| Configuración                                | operativo por un lado |

### Sostenibilidad

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Consumo actual: | 10.8 Amps |
|-----------------|-----------|



Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Base de Horno estático eléctrico, 1 lado

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

2025.04.23