



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Parrilla gas medio
módulo, 1 lado, alzatina**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588618 (MBDABBDPOPO)

Thermaline 85 - HALF
MODULE GAS CHARGRILL
TOP, 1SIDE OPERATION
WITH BACKSPLASH

se suministra de fábrica.

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). Superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite obtener una encimera sin juntas cuando se unen las unidades y evita que la suciedad penetre. Parrillas de cocción de hierro fundido esmaltado de alta resistencia con asa de acero inoxidable para facilitar su extracción. Sistema especial que utiliza protectores de dispersión del calor de acero inoxidable situados debajo de los radiadores (PATENTE EN TRÁMITE), para evitar la obstrucción de los quemadores, minimizar las llamaradas y proporcionar una distribución uniforme del calor. Los quemadores están protegidos por bandejas deflectoras de acero inoxidable 1.4509 (AISI 441). Cajón colector de grasa de longitud completa con indicador de nivel para recoger la grasa residual de la cocción. Protectores antisalpicaduras altos de acero inoxidable en la parte trasera y los laterales. Pomos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada que facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX4.

Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero. La base

Aprobación: _____



Experience the Excellence

www.electroluxprofessional.com

marketing.es@electroluxprofessional.com

Características técnicas

- Sistema especial utilizando placas deflectoras de acero inoxidable debajo de los radiantes (PATENTE PENDIENTE) previene que el quemador se atasque, minimizando las llamas y proporcionando una distribución uniforme del calor a través de toda la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- 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.
- Los quemadores están protegidos por las chapas deflectoras en acero inoxidable 1.4509 (AISI 441) reduciendo las llamas y proporcionando una distribución uniforme del calor.
- Cajón recolector de gran tamaño con indicador de llenado, recoge las grasas residuales de la cocción y se maneja fácilmente.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

Construcción

- Protección IPx4 contra el agua.
- 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).
- 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 | ☐ |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda | PNC 913206 | ☐ |

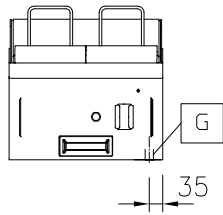
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha | PNC 913207 | ☐ |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ |
| • INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS | PNC 913231 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica | PNC 913648 | ☐ |



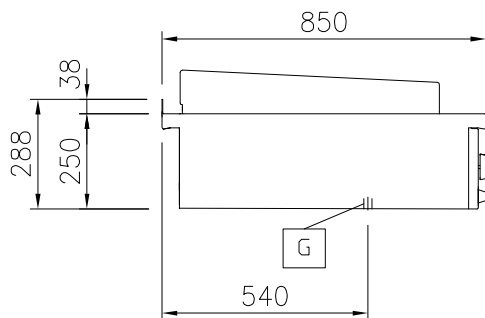
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 85 - Parrilla gas medio módulo, 1 lado, alzatina

Alzado

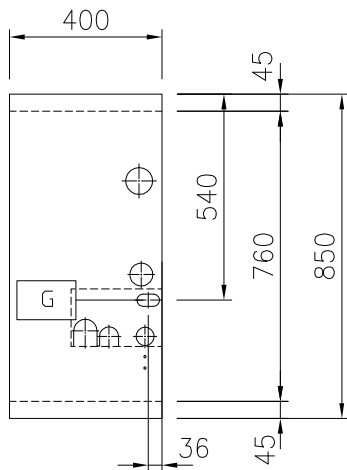


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas: 10.5 kW
Entrada de gas 1/2"

Info

Dimensiones externas, ancho 400 mm
Dimensiones externas, fondo 850 mm
Dimensiones externas, alto 250 mm
Peso neto 60 kg
Configuración operativo por un lado;Top
Superficie de cocción - material Enamaled Cast Iron
Dimensiones de la rejilla 364 mm



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Parrilla gas medio módulo, 1 lado, alzatina

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

2026.08.26