



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Fry Top eléctrico  
monobloque, medio módulo, 1 lado,  
alzatina**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**588665 (MBHAGBDDAO)**

thermaline 85 - ELECTRIC  
FRY TOP UNIT, SMOOTH  
PLATE, 1SIDE OPERATION  
WITH BACKSPASH - 400 V  
thermaline 85 - ELECTRIC  
FRY TOP UNIT, RIBBED  
PLATE, 1SIDE OPERATION  
WITH BACKSPASH - 400 V

**588669 (MBHCGBDDAO)**

FRYTOP EL.RANUR.1L,  
ALZ.400X850X700

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: independiente, manejo por un solo lado con salpicadero.

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Unidad fabricada según la norma DIN 18860\_2, con borde frontal descendente de 20 mm y zócalo empotrado de 70 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. Superficie de cocción lisa de acero dulce cromado con acabado antiadherente para un asado óptimo. Protectores altos contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte trasera y los laterales. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. El gran orificio de desagüe permite que los líquidos de la cocción se vacíen en un amplio recipiente colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función de espera ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

## Características técnicas

- 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 módulo 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.
- 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.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.

## Sostenibilidad



- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

**accesorios opcionales**

|                                                                                                                                     |            |                          |                                                                         |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm                                                                    | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> | • PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA       | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 400mm                                                                                                                | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 400mm                                                                                                                | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Estante abatible, 300x850 mm                                                                                                      | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Estante abatible, 400x850 mm                                                                                                      | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Estante lateral fijo, 200x850 mm                                                                                                  | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Estante lateral fijo, 300x850 mm                                                                                                  | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Estante lateral fijo, 400x850 mm                                                                                                  | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm                                                                                         | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm                                                       | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm                                                      | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared                                                                            | PNC 912878 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm                                                                      | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm                                                                      | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina                                                                               | PNC 913009 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm              | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm                | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda                                  | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha                                    | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas                                                                           | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS                                                                                               | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • 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 913233 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Kit optimizador de energía 14A                                                                                                    | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho                                    | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo                                  | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados                                           | PNC 913279 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |
| • Filtro ancho 400mm                                                                                                                | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |                                                                         |            |                          |

**Eléctrico**

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Suministro de voltaje | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Total watios          | 5.1 kW               |

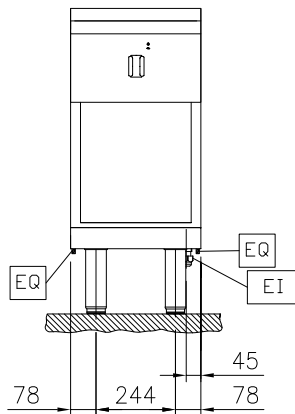
**Info**

|                                                      |                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Fondo de la superficie de cocción                    | 615 mm                            |
| Ancho de la superficie de cocción                    | 300 mm                            |
| Temperatura de funcionamiento MÍN:                   | 80 °C                             |
| Temperatura de funcionamiento MÁX:                   | 280 °C                            |
| Dimensiones externas, ancho                          | 400 mm                            |
| Dimensiones externas, fondo                          | 850 mm                            |
| Dimensiones externas, alto                           | 700 mm                            |
| Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho): | 340 mm                            |
| Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):  | 330 mm                            |
| Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo): | 740 mm                            |
| Peso neto                                            | 87 kg                             |
| Configuración                                        | sobre base; operativo por un lado |

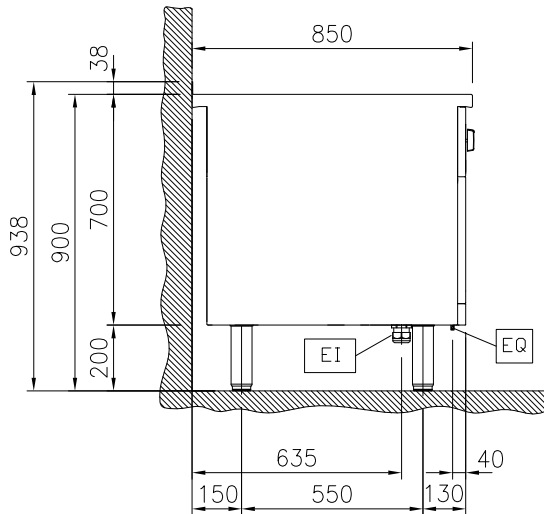
**Sostenibilidad**

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Consumo actual: | 7.4 Amps |
|-----------------|----------|

Alzado

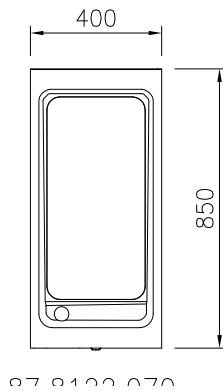


Lateral

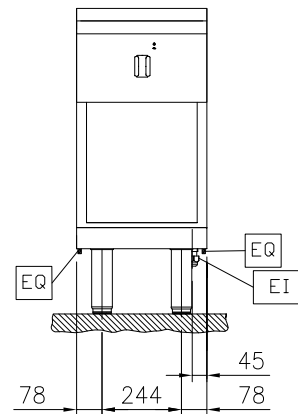


EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

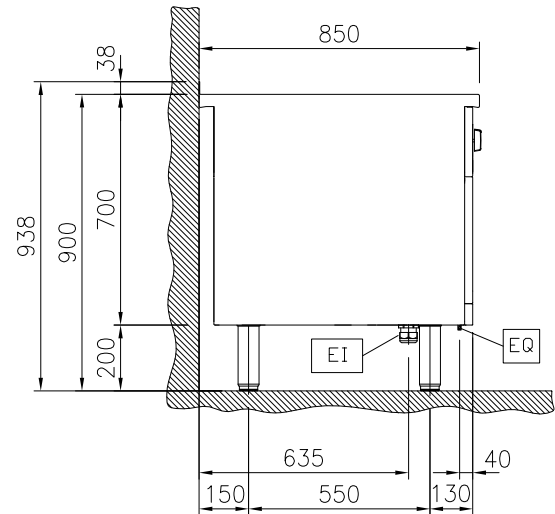
Planta



Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

