



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588666 (MBHBGBHDAO)

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

588670 (MBHDGBHDAO)

FRYTOP EL.RANUR.1L,
ALZ.800X850X700

Características técnicas

- Elección de una o dos placas de cocción. Una lámpara de indicación muestra el estado operativo de cada placa.
- 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 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.
- 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.

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	☐	• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared	PNC 912882	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913003	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913004	☐			
• Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913013	☐			
• 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	☐			
• Rascador para placa lisa (sólo para 588666)	PNC 913119	☐			
• Rascador para placa ranurada (sólo para 588670)	PNC 913120	☐			
• 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	☐			
• 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 913234	☐			
• Kit optimizador de energía 24A	PNC 913246	☐			
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913261	☐			
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913262	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

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

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	15.3 kW

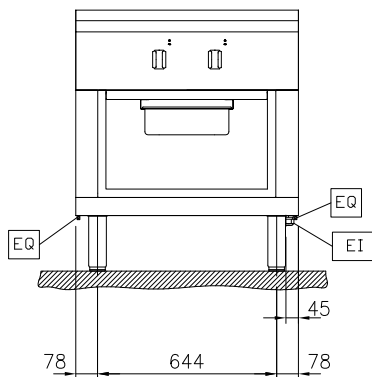
Info

Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	700 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	580 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	145 kg
Configuración	sobre base;operativo por un lado

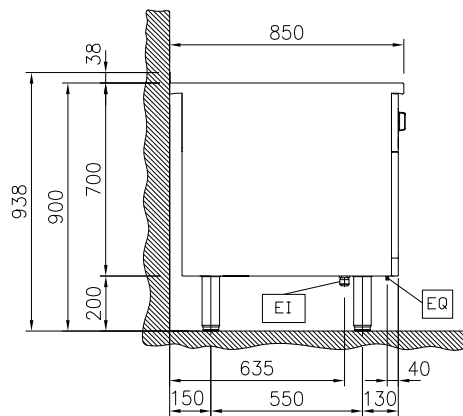
Sostenibilidad

Consumo actual:	22.1 Amps
-----------------	-----------

Alzado

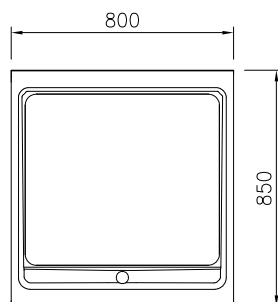


Lateral

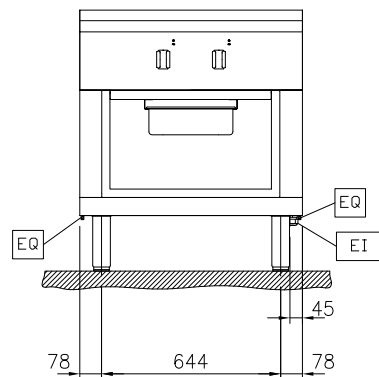


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

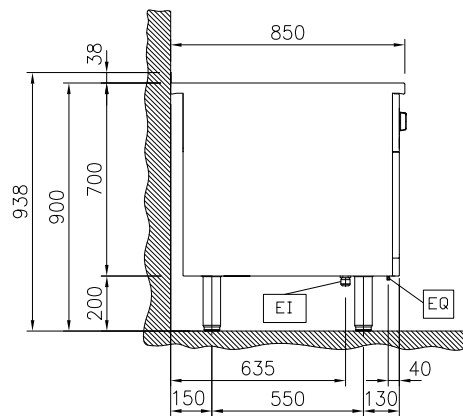
Planta



Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

