



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588667 (MBHAGBDDPO)

thermaline 85 - GAS FRY
TOP UNIT, SMOOTH PLATE,
ISIDE OPERATION WITH
BACKSPASH
thermaline 85 - GAS FRY
TOP UNIT, RIBBED PLATE,
ISIDE OPERATION WITH
BACKSPASH

588671 (MBHCGBDDPO)

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

Certificación de resistencia al agua IPX4.

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). Diseño de 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 contra salpicaduras altos de acero inoxidable en la parte trasera y los laterales. Incorpora termostato de seguridad, control termostático e indicador LED de la llama piloto. Encendido eléctrico alimentado por batería con termopar para mayor seguridad. Un amplio orificio de desagüe permite que los jugos de la cocción se viertan en un gran recipiente colector. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza.

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
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.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- Luz indicadora (led) de la llama de encendido

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
- Protección IPx4 contra el agua.
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913686	☐
• 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	☐			
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐			
• 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, 400mm, instalación a pared	PNC 912878	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913003	☐			
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm	PNC 913004	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐			
• PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913670	☐			

Gas

Potencia gas:	10 kW
Opción del tipo de gas	Gas Natural
Entrada de gas	1/2"

Info

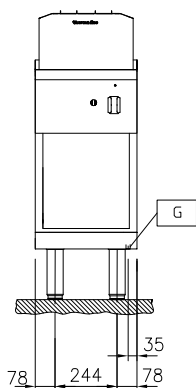
Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	300 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	110 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (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



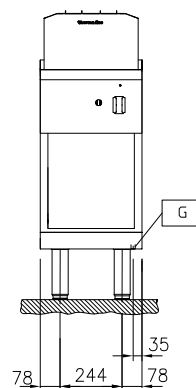
Electrolux
PROFESSIONAL

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

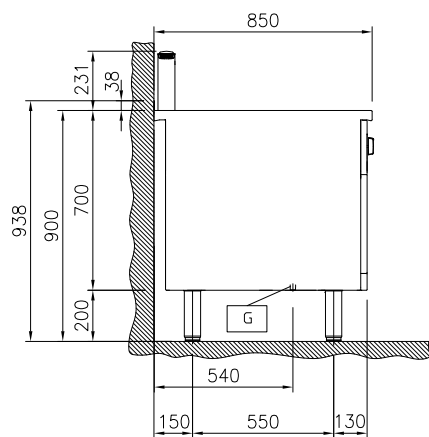
Alzado



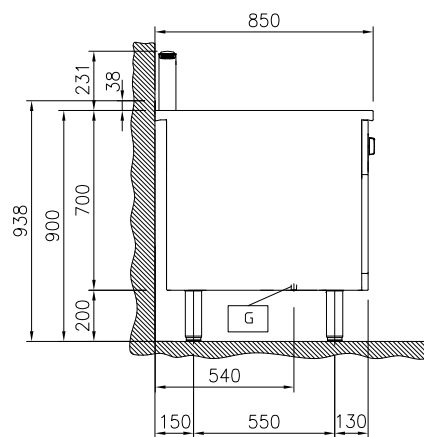
Alzado



Lateral



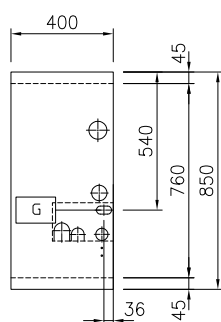
Lateral



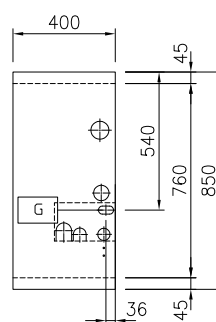
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Planta



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Fry Top a gas monobloque, medio módulo, 1 lado,
alzatina
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26