



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588674 (MBHFGBHDAO)

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

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 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 o ranurada 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. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura. Un gran orificio de desagüe permite que los líquidos de la cocción se viertan 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
marketing.es@electroluxprofessional.com

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 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

Sostenibilidad



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

accesorios opcionales

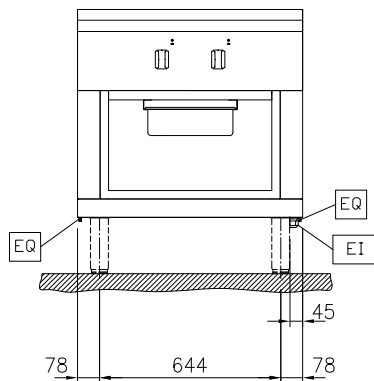
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913670	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	☐	• TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913686	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 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	☐			
• 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	☐			
• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	☐			
• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	☐			



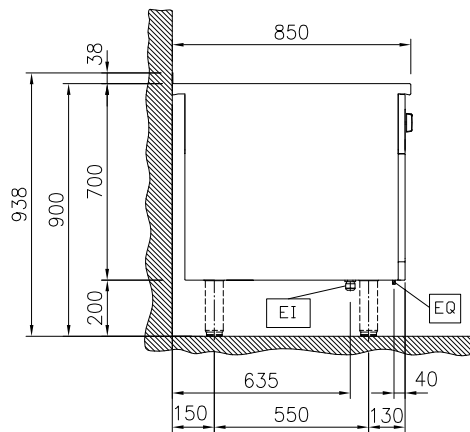
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

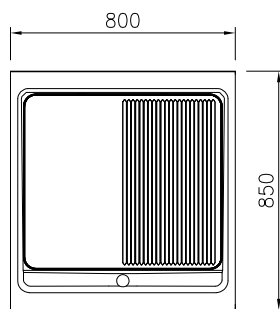


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



CHC 87 8122 075

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
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Fry Top eléctrico monobloque, placa Mixta, módulo
completo, 1 lado, alzatina
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26