

Línea de Cocción Modular thermaline 85 - Freecooking top eléctrico con placa lisa, 1 lado, alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


588549 (MBTABBEOAO)

thermaline 85 - ELECTRIC
FREE-CCOKING TOP,
SMOOTH PLATE, 1SIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH -
500X850X250
thermaline 85 - ELECTRIC
FREE-CCOKING TOP,
SMOOTH PLATE, 1SIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH -
800X850X250

588551 (MBTCBBHOOAO)

TOP TEPPANYAKI EL.1L,
ALZ.800X850X250

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 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. Placa sólida lisa con calentamiento eléctrico (400 x 740 mm) fabricada en acero de 20 mm de espesor, con una amplia zona de limpieza redondeada alrededor de la placa. Calentamiento rápido de la placa, siempre lista para su uso; temperatura máxima alcanzable en la superficie de 350 °C. Protectores contra salpicaduras de acero inoxidable de gran altura en la parte trasera y los laterales. 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.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: encimera con manejo lateral y salpicadero. La base debe ser suministrada por la fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

Características técnicas

- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso.
- Amplia zona redondeada alrededor de la placa para facilitar la limpieza.
- La placa de cocción y la base se unen perfectamente para evitar la filtración de suciedad.
- La temperatura de la superficie es de 350°C
- Se puede cocinar directamente sobre la placa o en recipientes.

Construcción

- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- La superficie de cocción es una placa radiante calentada eléctricamente, realizada en acero inoxidable AISI 316 - DIN con un grosor de 20mm.
- Top en acero inoxidable AISI 304 - DIN 1.4301 con 2mm de grosor.

Sostenibilidad

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

Aprobación: _____

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) (sólo para 588549)	PNC 913676	☐
• Apoyaplatos, 500mm (sólo para 588549)	PNC 912523	☐	• Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) (sólo para 588551)	PNC 913677	☐
• Apoyaplatos, 800mm (sólo para 588551)	PNC 912526	☐			
• Apoyaplatos, 500mm (sólo para 588549)	PNC 912553	☐			
• Apoyaplatos, 800mm (sólo para 588551)	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	☐			
• Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina (sólo para 588549)	PNC 913010	☐			
• Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina (sólo para 588551)	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	☐			
• Kit optimizador de energía 14A (sólo para 588549)	PNC 913244	☐			
• Kit optimizador de energía 32A (sólo para 588551)	PNC 913247	☐			
• 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	☐			
• AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU.	PNC 913640	☐			
• Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica (sólo para 588549)	PNC 913649	☐			
• Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica (sólo para 588551)	PNC 913652	☐			
• Filtro ancho 500mm (sólo para 588549)	PNC 913664	☐			
• Filtro ancho 800mm (sólo para 588551)	PNC 913665	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freecooking top
eléctrico con placa lisa, 1 lado, alzatina

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	
588549 (MBTABBEOAO)	6 kW
588551 (MBTCBBHOAO)	12 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	350 °C
Dimensiones externas, ancho	
588549 (MBTABBEOAO)	500 mm
588551 (MBTCBBHOAO)	800 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	
588549 (MBTABBEOAO)	73 kg
588551 (MBTCBBHOAO)	120 kg
Configuración	operativo por un lado;Top
Fondo de la superficie de cocción	
588549 (MBTABBEOAO)	630 mm
588551 (MBTCBBHOAO)	650 mm
Ancho de la superficie de cocción	
588549 (MBTABBEOAO)	360 mm
588551 (MBTCBBHOAO)	670 mm

Sostenibilidad

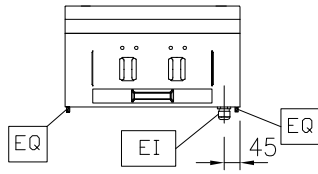
Consumo actual:	
588549 (MBTABBEOAO)	13 Amps
588551 (MBTCBBHOAO)	26 Amps



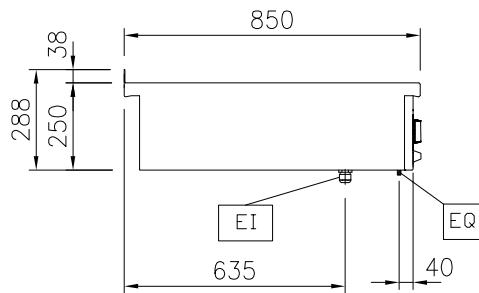
Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freecooking top
eléctrico con placa lisa, 1 lado, alzatina**

Alzado

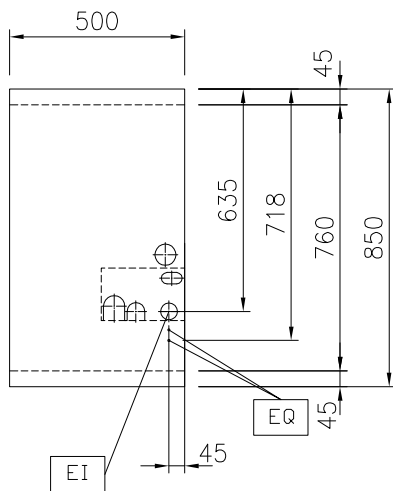


Lateral

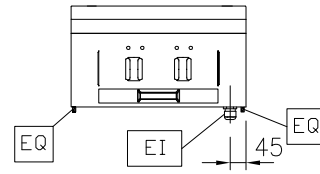


EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

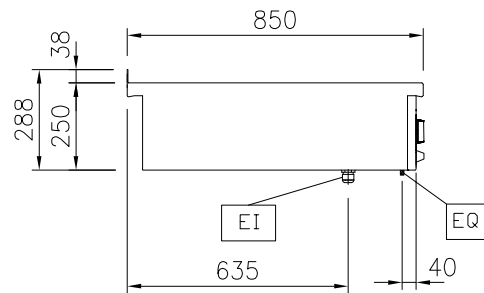
Planta



Alzado

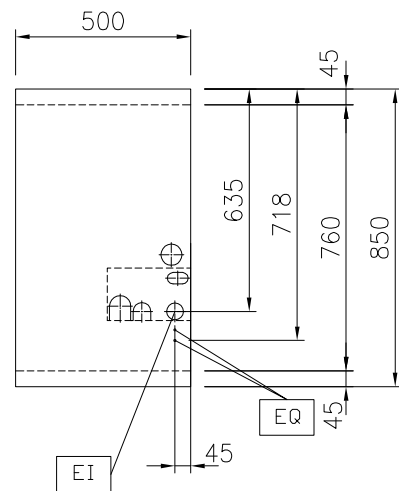


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freecooking top eléctrico con placa lisa, 1 lado,
alzatina
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.17