

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Cocedor multifuncional eléctrico, 1/1GN, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


589266 (MCAAEADDAO)

 Sartén multifuncional
eléctrica 1/1GN, mandos a
un lado

Descripción

Artículo No. _____

COCEDOR multifuncional que puede usarse para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso como baño maría. Superficie de cocción multifuncional antiadherente compound de 18 mm de grosor. Esquinas y bordes redondeados de fácil limpieza. Sistema de calentamiento Powerblock para una distribución óptima de la temperatura que puede ser fijada de 80 a 280°C. Espacio de almacenamiento inferior permite el uso de recipientes GN. Orificio de drenaje de grasas. Protección de sobrecalentamiento. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Función "standby" para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. Fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: monobloque, operada por un lado.

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.
- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- 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.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.
- Los tiradores han sido diseñados ergonómicamente con un agarre de silicona "soft grip" para cogerlos y limpiarlos fácilmente.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- La temperatura puede ser fijada hasta 280 C°.
- Las dimensiones internas de la cuba permiten el uso de recipientes GN.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.

Construcción

- Superficie de cocción multifuncional antiadherente compound de 18 mm de grosor: 3 mm de la superficie en acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L), soldado sin juntas al fondo de acero dulce.
- Esquinas y bordes redondeados de fácil limpieza.
- Espacio de almacenamiento en la base del aparato que admite recipientes GN1/1.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Aprobación: _____

Sostenibilidad



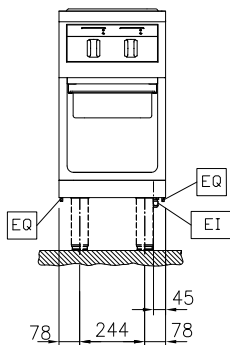
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.



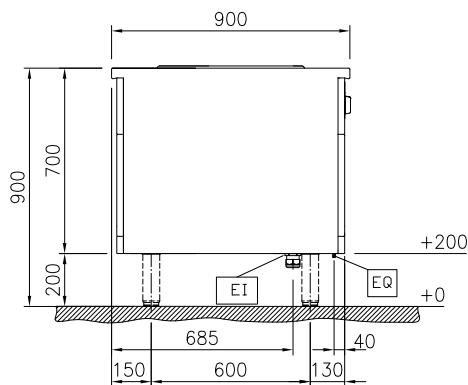
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Cocedor multifuncional eléctrico, 1/1GN, 1 lado

Alzado

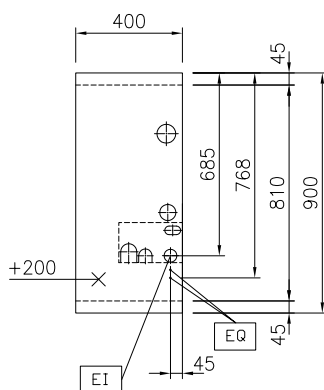


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	5 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	306 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	110 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Fondo de la superficie de cocción	0 mm
Ancho de la superficie de cocción	0 mm
Alto de la cuba de cocción	110 mm
Capacidad de la cuba, Máx:	ISO 9001; ISO 14001 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN:	120 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 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	75 kg
Configuración	Rectangular;Fixed

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.22 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor multifuncional eléctrico, 1/1GN, 1 lado

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26

accesorios opcionales

• Tapa para cocedor multifuncional 1/1GN	PNC 910625	☐	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐	• 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 estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐	• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	☐
• Apoyaplato, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Apoyaplato, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	☐	• Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones)	PNC 913688	☐
• Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐			
• Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	☐			
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda	PNC 913202	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	☐			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913222	☐			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913223	☐			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐			
• Falso fondo para Sartén Multifuncional GN1/I	PNC 913228	☐			