

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor multifuncional
eléctrico, 2/1GN, 1 lado con alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589273 (MCADEBHDAO)

Sartén multifuncional
eléctrica 2/1GN, mandos a
un lado con alzatina

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 con alzatina.

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.
- 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 GN/1.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Resistencia al agua IPX5.
- 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

Aprobación: _____

tareas de limpieza

- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



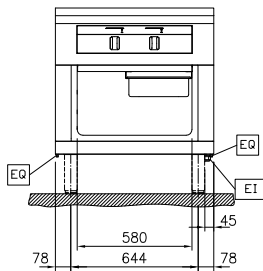
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.



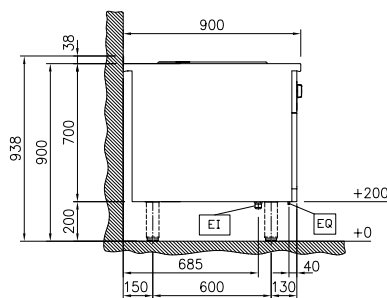
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Cocedor multifuncional eléctrico, 2/1GN, 1 lado con alzatina

Alzado

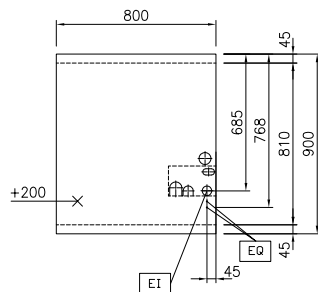


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	10.2 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	630 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:	22 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	900 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	150 kg
Configuración	Rectangular;Fixed;With splashback

Sostenibilidad

Consumo actual:	14.7 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor multifuncional eléctrico, 2/1GN, 1 lado con alzatina

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

2026.08.26

accesorios opcionales

• Tapa para cocedor multifuncional 2/1GN	PNC 910621	☐	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐	• 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	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	☐	• Kit optimizador de energía 18A	PNC 913245	☐
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913267	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913269	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU.	PNC 913640	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913643	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho	PNC 913644	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	☐	• Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700)	PNC 913655	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm	PNC 912660	☐	• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared	PNC 912939	☐	• Tapón de drenaje enrasado para sartenes multifuncionales GN 2/1	PNC 913681	☐
• Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912981	☐	• 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 para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912982	☐			
• Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913013	☐			
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913101	☐			
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913105	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm	PNC 913117	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm	PNC 913118	☐			
• Cuchillas con esquinas redondeadas para rascador	PNC 913123	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda	PNC 913208	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha	PNC 913209	☐			
• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	☐			
• Falso fondo para Sartén Multifuncional GN2/1	PNC 913229	☐			