



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Parrilla a gas, medio módulo, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589278 (MCDAAADOPO)

Parrilla a gas TOP 400mm,
mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

PARRILLA con quemadores protegidos por placas deflectoras de acero inoxidable 1.4509 (AISI 441) que previenen que el quemador se atasque, reducen las llamas y proporcionan una distribución uniforme del calor (PATENTE PENDIENTE). Parrillas de hierro fundido con asa de acero inox. Protección anti-salpicaduras a los lados y parte posterior. Luz indicadora de la llama de encendido. Cajón recolector con indicador de llenado. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. 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 IPX4. Configuración: top, operada por un lado.

Características técnicas

- Sistema especial utilizando placas deflectoras de acero inoxidable debajo de los radiantes (PATENTE PENDIENTE) previene que el quemador se atasque, minimizando las llamas y proporcionando una distribución uniforme del calor a través de toda la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- 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.
- Los quemadores están protegidos por las chapas deflectoras en acero inoxidable 1.4509 (AISI 441) reduciendo las llamas y proporcionando una distribución uniforme del calor.
- Cajón recolector de gran tamaño con indicador de llenado, recoge las grasas residuales de la cocción y se maneja fácilmente.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

Construcción

- Protección IPx4 contra el agua.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.

Aprobación: _____



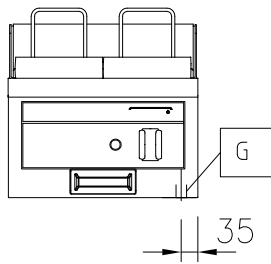
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com



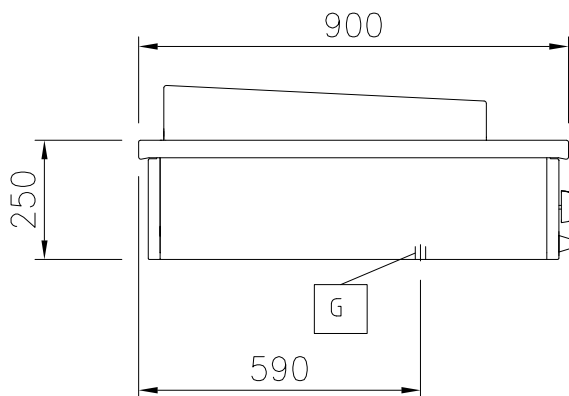
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Parrilla a gas, medio módulo, 1 lado

Alzado

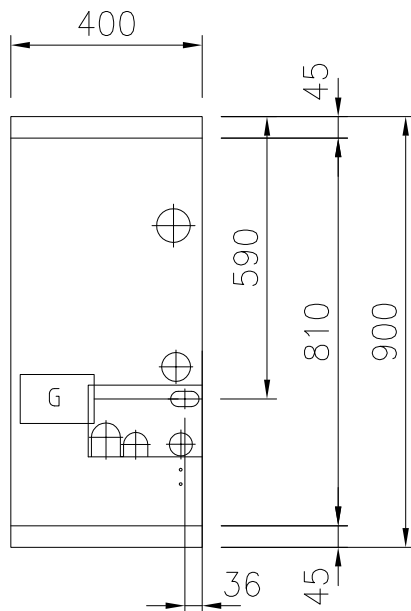


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	10.5 kW
Entrada de gas	1/2"

Info

Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	65 kg
Configuración	operativo por un lado;Top
Dimensiones de la rejilla	364 mm

Sostenibilidad

Consumo de gas (G 20) mín.	
máx:	0 - 1.11 m³/h



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Parrilla a gas, medio módulo, 1 lado
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm PNC 912502 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x900 mm PNC 912581 ☐
- Estante abatible, 400x900 mm PNC 912582 ☐
- Estante lateral fijo, 200x900 mm PNC 912589 ☐
- Estante lateral fijo, 300x900 mm PNC 912590 ☐
- Estante lateral fijo, 400x900 mm PNC 912591 ☐
- Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975 ☐
- Kit rail 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 ☐
- 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 ☐
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227 ☐
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913251 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913252 ☐
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913255 ☐
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913256 ☐