

**Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas
monobloque, medio módulo, 1 lado,
H=700**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


589536 (MCHAEADDPO)

Frytop a gas 400mm con placa lisa en cromo, mandos a un lado

589544 (MCHCEADDPO)

Frytop a gas con placa ranurada en cromo, mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cocción lisa de cromo con acabado antiadherente. Termostato de seguridad, control termostático, indicador led del estado de encendido. Encendido eléctrico por medio de batería con termopar para mayor seguridad. Gran orificio para el drenaje de restos de grasa. Protección de sobrecalentamiento. Función 'STANDBY' para ahorro de energía con recuperación rápida de la máxima potencia. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar y mejorar 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 IPX5. Configuración: monobloque, operada por 1 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- 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.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- Luz indicadora (led) de la llama de encendido

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.
- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran

Aprobación: _____

robustez.

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• 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	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐			
• 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	☐			

Gas

Potencia gas:	10 kW
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

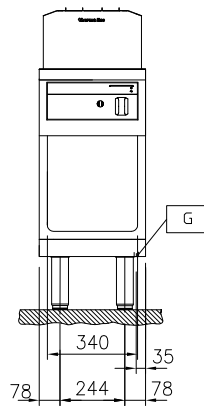
Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	300 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	110 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	340 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	91 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado
Tipo de superficie de cocción	
589536 (MCHAEADDPO)	Lisa
589544 (MCHCEADDPO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Chromium Plated mild steel mirror



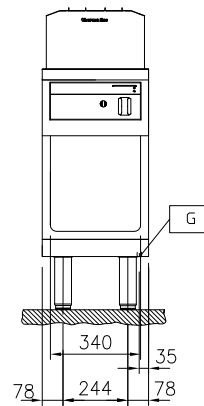
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas
monobloque, medio módulo, 1 lado, H=700

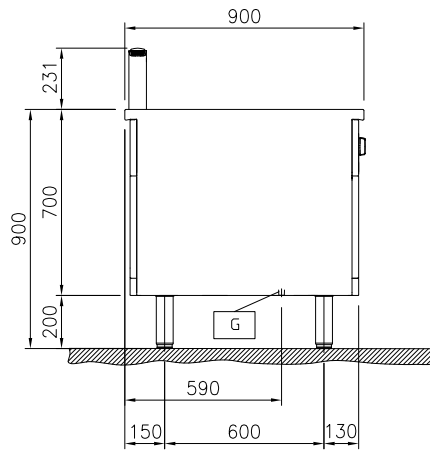
Alzado



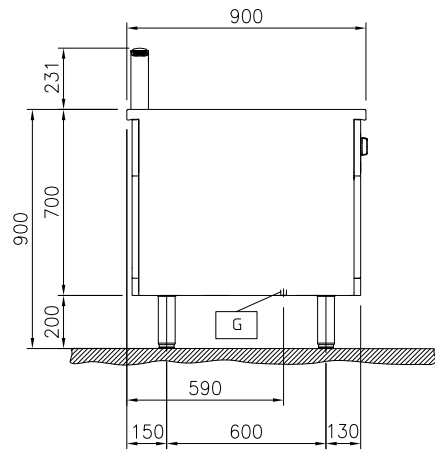
Alzado



Lateral



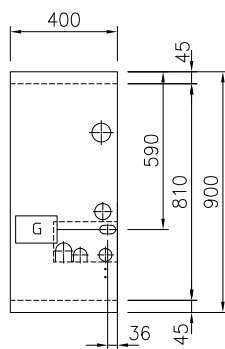
Lateral



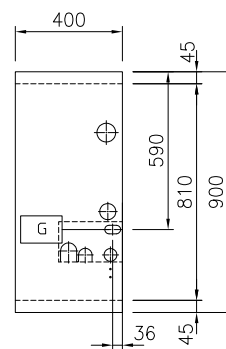
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Planta



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Fry Top a gas monobloque, medio módulo, 1 lado, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26