

**589610 (MC8BCAJAOA)**Horno Estático Eléctrico  
pasante, mandos a un lado  
1000X900X450 AL

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Horno eléctrico estático pasante con puerta de horno de 40 mm de grosor y placa base de acero esmaltado estriado. Construido según 1.4301 (AISI 304). Cámara del horno con 2 niveles de guías para estantes 2/1 GN para permitir una cocción simultánea y más rápida. Termostato de alta resistencia con rango de temperatura de hasta 300°C. Dos resistencias independientes, la superior puede utilizarse también para asar. Superficie plana, fácil de limpiar. Protección contra sobrecalentamiento que corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los pomos metálicos y las asas del horno, ergonómicamente diseñadas con agarre "suave" de silicona higiénica incrustada, facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: Base independiente de un solo lado

## Características técnicas

- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- 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 tiradores han sido diseñados ergonómicamente con un agarre de silicona "soft grip" para cogerlos y limpiarlos fácilmente.
- La cámara del horno tiene 2 niveles de guías para acomodar rejillas 2/1 GN y la placa de la base es ranurada en acero esmaltado.
- El elemento de calentamiento superior del horno puede ser usado como grill.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860\_2.
- Temperatura del horno hasta 300°C.
- El horno tiene dos resistencias independientes, controladas por dos mandos distintos: uno para el calor superior y otro para el inferior.

## Construcción

- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.

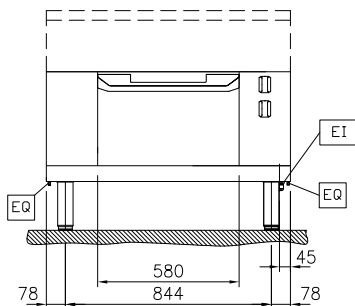
**Aprobación:** \_\_\_\_\_



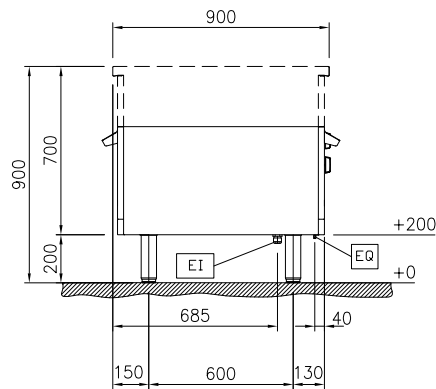
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**Thermaline 90 - Horno estático eléctrico**  
**pasante, 1 lado - 1000X900X450 AL**

Alzado

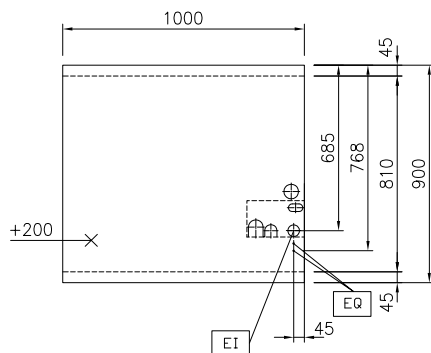


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



**Eléctrico**

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

**Info**

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Temperatura de funcionamiento del horno      | 60 °C MIN; 300 °C MAX |
| Dimensiones de la cavidad del horno (ancho): | 575 mm                |
| Dimensiones de la cavidad del horno (alto):  | 300 mm                |
| Dimensiones de la cavidad del horno (fondo): | 700 mm                |
| Dimensiones externas, ancho                  | 1000 mm               |
| Dimensiones externas, fondo                  | 900 mm                |
| Dimensiones externas, alto                   | 450 mm                |
| Peso neto                                    | 107 kg                |
| Configuración                                | operativo por un lado |
| Horno GN                                     | GN 2/1                |

**Sostenibilidad**

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Consumo actual: | 10.8 Amps |
|-----------------|-----------|



Línea de Cocción Modular  
Thermaline 90 - Horno estático eléctrico pasante, 1 lado -  
1000X900X450 AL  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.07.10

## accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada para hornos PNC 910652  
2/1GN

## accesorios opcionales

- Papel de panadería para hornos PNC 910651 ☐  
2/1GN
- Placa inferior en acero PNC 910655 ☐  
inoxidable 2/1GN para placa de  
arcilla refractaria en hornos de  
panadería 800&900
- Placa de arcilla refractaria 2/1GN PNC 910656 ☐  
para hornos
- Panel lateral estético en acero PNC 912512 ☐  
inoxidable (12mm), 900x700mm,  
instalación monobloque
- Zócalo frontal en acero PNC 912636 ☐  
inoxidable, 1000mm
- Zócalos izquierdo y derecho en PNC 912657 ☐  
acero inoxidable, instalación  
monobloque, 900mm
- Zócalos izquierdo y derecho en PNC 912663 ☐  
acero inoxidable, instalación  
adosada, 1800mm
- Zócalo en acero inoxidable, PNC 912960 ☐  
1000mm, instalación monobloque
- Panel lateral izquierdo de cierre PNC 913222 ☐  
estético en acero inoxidable (12  
mm), para instalación adosada  
sin alzatina, H=700mm
- Panel lateral derecho de cierre PNC 913223 ☐  
estético en acero inoxidable (12  
mm), para instalación adosada  
sin alzatina, H=700mm
- Kit optimizador de energía 14A PNC 913244 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913260 ☐  
combinar con estante lateral,  
instalaciones monobloque
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913275 ☐  
combinar con estante lateral,  
instalaciones adosadas,  
izquierdo
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913276 ☐  
combinar con estante lateral,  
instalaciones adosadas, derecho
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ☐
- Panel lateral de acero inox., PNC 913688 ☐  
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)