



Electrolux

línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Fry Top eléctrico
monobloque módulo completo, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588364 (MAHBEAHDAAO)

Frytop eléctrico con placa lisa en cromo, mandos a un lado

588368 (MAHDEAHDAAO)

Frytop eléctrico con placa ranurada en cromo, mandos a 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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.
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.
- Sistema de calentamiento Powerblock para una óptima distribución de la temperatura.

Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa o ranurada.
- 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
- Robusta estructura interna en 2 mm y 3 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Superficie de cocción en acero dulce cromado con un acabado antiadherente para obtener unos resultados óptimos.

Aprobación: _____



Electrolux

línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Fry Top eléctrico monobloque módulo completo, 1 lado,
H=700

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque PNC 912509
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912526
- Apoyaplatos, 800mm PNC 912556
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm PNC 912634
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm PNC 912655
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm PNC 912661
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque PNC 912863
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912971
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912972
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm PNC 913109
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913110
- Rascador para placa lisa (sólo para 588364) PNC 913119
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588368) PNC 913120
- Panel trasero 800x450mm, para bases operativas desde un lado PNC 913167
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo PNC 913200
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho PNC 913201
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm PNC 913214
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm PNC 913215
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- 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
- Kit optimizador de energía 24A PNC 913246
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913249
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913250
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913253
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913254
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913258
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo PNC 913271
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho PNC 913272
- - NOT TRANSLATED - PNC 913281
- - NOT TRANSLATED - PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684

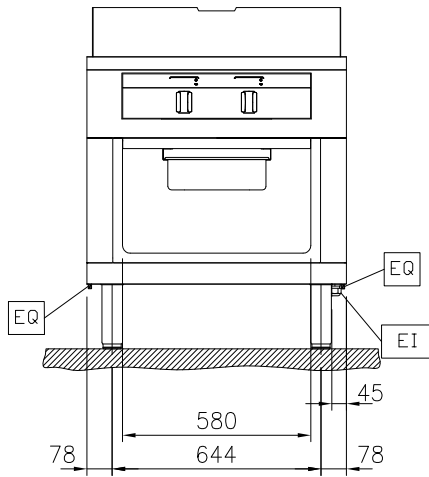
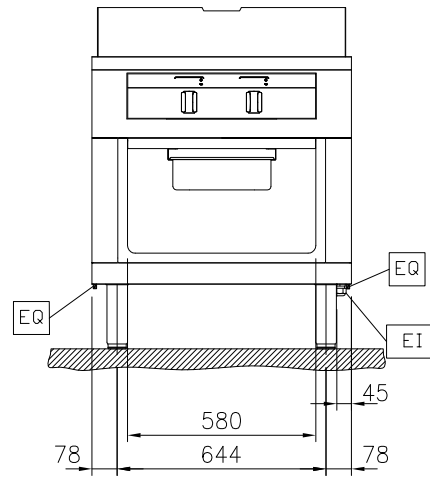
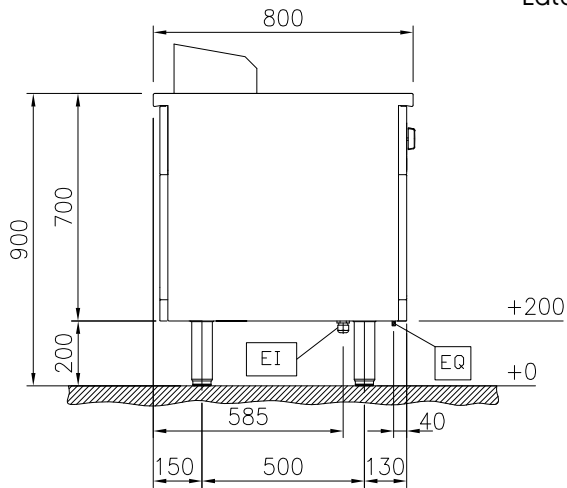
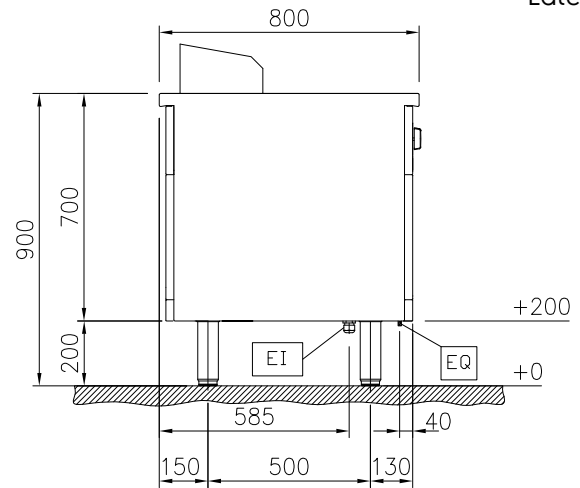
Eléctrico**Suministro de voltaje**

588364 (MAHBEAHDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

588368 (MAHDEAHDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

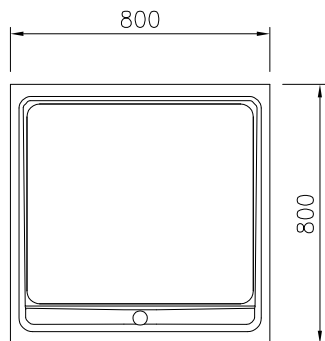
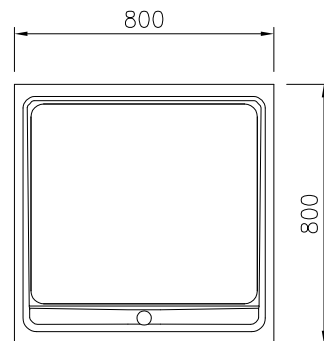
Consumo actual: 22.1 Amps**Total watos** 15.3 kW**Info**

Configuración	sobre base;operativo por un lado
Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	700 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones externas, fondo	800 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
Tipo de superficie de cocción	
588364 (MAHBEAHDAO)	Lisa
588368 (MAHDEAHDAO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Plancha cromo

Alzado

Alzado

Lateral

Lateral


EI = Conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial

EI = Conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial

Planta

Planta


07 0100 000

07 0100 000