



# Electrolux

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



588365 (MAHBEBHDAO)

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

588369 (MAHDEBHDAO)

Frytop eléctrico con placa ranurada en cromo, mandos a un lado con alzatina

## 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  
con alzatina, H=700

**accesorios opcionales**

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm PNC 912497
- 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 contra pared, 800mm PNC 912658
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm PNC 912661
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación a pared PNC 912844
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978
- Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina PNC 913013
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo PNC 913093
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho PNC 913097
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913113
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm PNC 913114
- Rascador para placa lisa (sólo para 588365) PNC 913119
- Rascador para placa ranurada (sólo para 588369) PNC 913120
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo PNC 913204
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho PNC 913205
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226
- - 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
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913263
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913265
- - NOT TRANSLATED - PNC 913281
- - NOT TRANSLATED - PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684

**Eléctrico**

Suministro de voltaje	
588365 (MAHBEBHDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
588369 (MAHDEBHDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Consumo actual:	22.1 Amps
Total watos	15.3 kW

**Info**

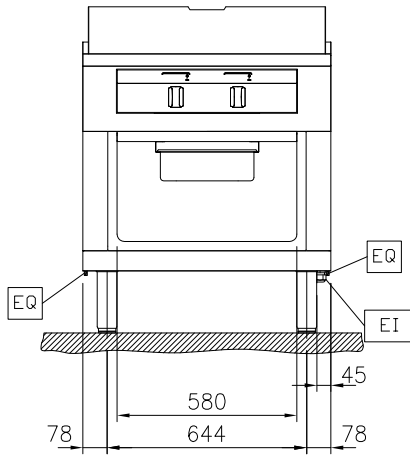
Configuración	sobre base;operativo por un lado
Fondo de la superficie de cocción	615 mm
Ancho de la superficie de cocción	700 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones externas, 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	
588365 (MAHBEBHDAO)	Lisa
588369 (MAHDEBHDAO)	Ranurada
Superficie de cocción - material	Plancha cromo



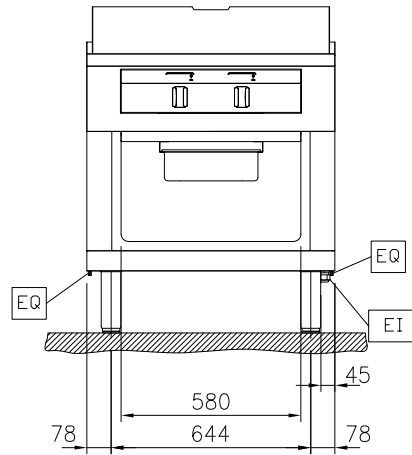
**Electrolux**

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

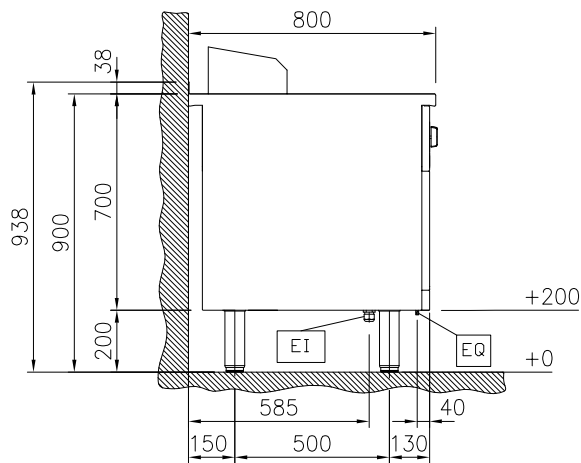
Alzado



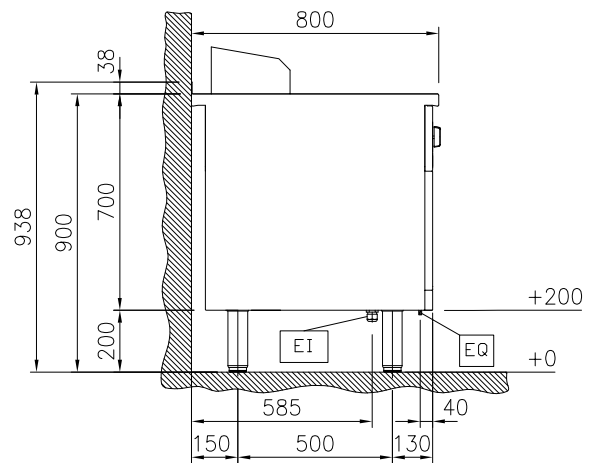
Alzado



Lateral



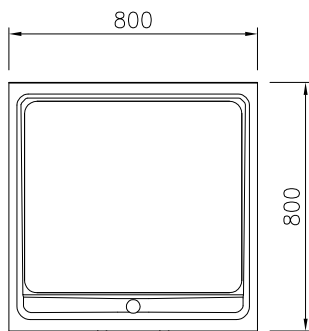
Lateral



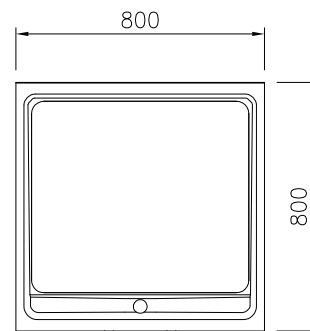
EI = Conexión eléctrica  
EQ = Tornillo equipotencial

EI = Conexión eléctrica  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Planta



**línea de Cocción Modular  
thermaline 80 - Fry Top eléctrico monobloque módulo completo, 1 lado  
con alzatina, H=700**  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso