



Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Inducción 2 Zonas de superficie completa sobre base cerrada, 2 lados, H=700



589727 (MCJBECEOAA)

Inducción Free-zone sobre
base cerrada, 2 zonas,
accionamiento por 2 lados -
500x900x700H mm

Descripción

Artículo No.

Unidad construida según la norma DIN 18860_2 con encimera con borde rebajado de 20 mm y zócalo empotrado de 70 mm. Estructura interna de acero inoxidable para una gran resistencia. Encimera de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando se conectan las unidades y evita la penetración de suciedad. La superficie vitrocerámica multiresistencia de zona libre sin puntos muertos puede albergar hasta 8 ollas y sartenes. El diámetro mínimo de los utensilios de cocina es de 7 mm. Diseño de interfaz de usuario para controlar cada resistencia de forma independiente, con posibilidad de ajustar la potencia (W) y la temperatura. Filtros de fácil acceso para su limpieza por parte del usuario. La protección contra sobrecalentamiento desconecta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: independiente sobre compartimento cerrado, con accionamiento por dos lados.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Características técnicas

- La inducción de zona libre ofrece la posibilidad de utilizar múltiples ollas y sartenes, incluso de tamaños pequeños (diámetro mínimo de 7 cm), gracias al diseño del sistema multibobina que activa toda la superficie, ideal para menús a la carta.
- La superficie lisa de vitrocerámica presenta un aumento limitado de la temperatura y se puede limpiar rápida y fácilmente, lo que garantiza la máxima higiene.
- 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 metálicos giratorios de 360° sin escalonamientos, que funcionan en sentido horario y antihorario para una rápida selección y ajuste de los parámetros.
- Cada zona se controla mediante un teclado táctil con 7 botones, 4 pantallas y un mando redondo. Cada zona consta de 4 bobinas, que se pueden controlar individualmente o conectar en 2, 3 o 4. Se puede seleccionar la potencia (vatisos) o la temperatura (°C). También hay disponible una función para configurar y guardar 3 configuraciones diferentes.
- Ajuste de potencia de 25 a 2000 vatios en 30 pasos o ajustes de temperatura de 30 a 250 °C en pasos de 1 °C.
- Sensor electrónico, colocado debajo del cristal, por debajo de la posición central de la bobina, para medir con precisión la temperatura del fondo de la sartén/olla
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- El sistema de calentamiento se apaga automáticamente cuando se retiran las ollas y sartenes.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.

Construcción

- 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
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.
- Se puede acceder fácilmente a todos los componentes principales desde la parte delantera, incluidos los filtros de inducción.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Base técnica cerrada, que contiene generadores, sistema de ventilación y filtros.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad



Aprobación:



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



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Inducción 2 Zonas de
superficie completa sobre base cerrada, 2
lados, H=700

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

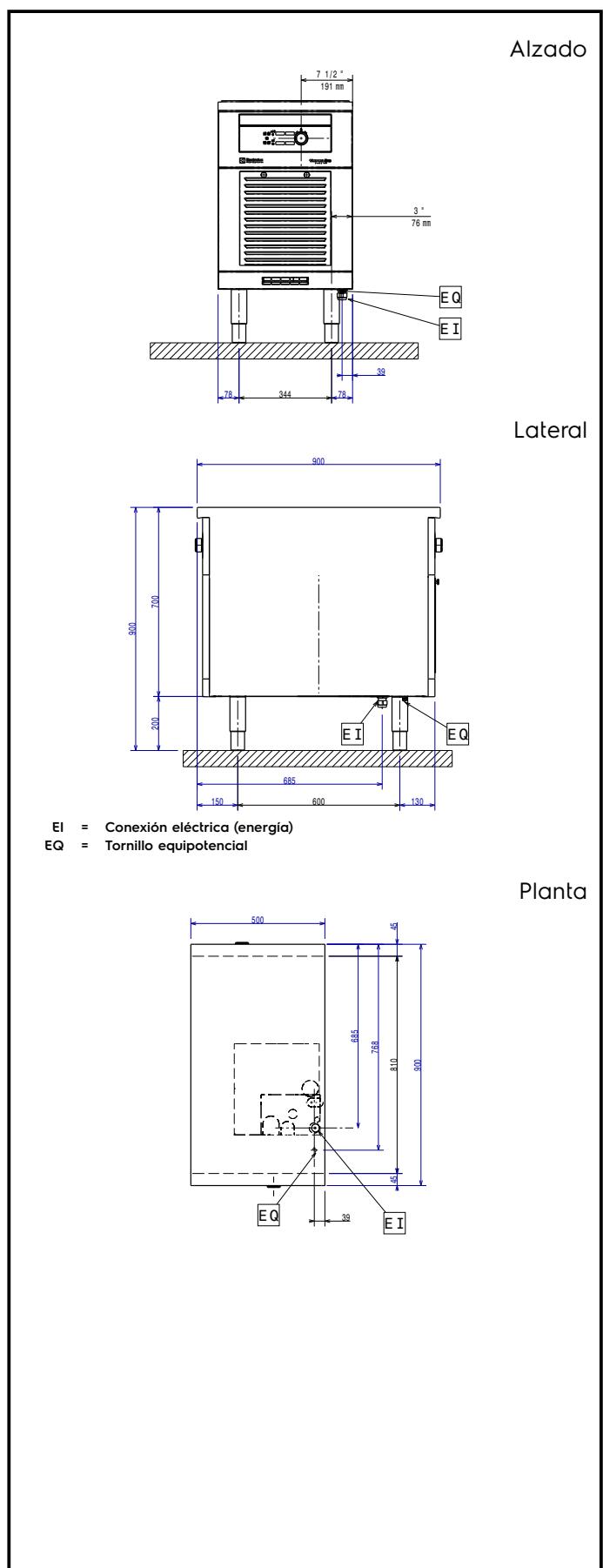


Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Inducción 2 Zonas de superficie completa sobre base
cerrada, 2 lados, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.02.02

accesorios opcionales

- Rascador para tops de cocción PNC 910601
- Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm PNC 912502
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque PNC 912512
- Apoyaplatos, 500mm PNC 912523
- Apoyaplatos, 500mm PNC 912553
- 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
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm PNC 912631
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm PNC 912657
- Zócalo en acero inoxidable, 500mm, instalación monobloque PNC 912955
- Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975
- Kit raíl 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
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232
- Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 90 con mandos a ambos lados) PNC 913236
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913260
- Filtro ancho 500mm PNC 913664
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672
- 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



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total vatios 16 kW

Info

Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	51 kg
Configuración	Both-Sides Operated;On Base
Potencia placas frontales:	8 - 0 kW
Potencia de las placas posteriores	8 - kW
Dimensiones de las placas frontales:	320x320
Dimensiones de las placas traseras	320x320
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	500 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	900 mm

Sostenibilidad

Consumo actual: 21.5 Amps