

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



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.

## 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 (vatios) 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: \_\_\_\_\_

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

### accesorios opcionales

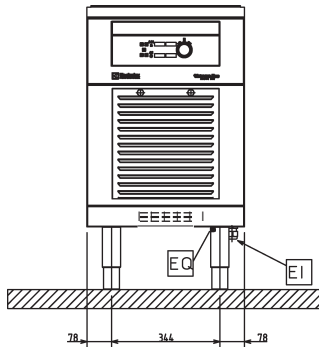
|                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rascador para tops de cocción                                                                                                                                                                                                                                            | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm                                                                                                                                                                                                                        | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque                                                                                                                                                                                     | PNC 912512 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 500mm                                                                                                                                                                                                                                                       | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 500mm                                                                                                                                                                                                                                                       | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x900 mm                                                                                                                                                                                                                                             | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x900 mm                                                                                                                                                                                                                                             | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm                                                                                                                                                                                                                                         | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm                                                                                                                                                                                                                                         | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm                                                                                                                                                                                                                                         | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm                                                                                                                                                                                                                                | PNC 912631 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm                                                                                                                                                                                           | PNC 912657 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo en acero inoxidable, 500mm, instalación monobloque                                                                                                                                                                                                                | PNC 912955 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)                                                                                                                            | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)                                                                                                                            | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                                                                                                                                                     | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                                                                                                                                                       | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda                                                                                                                                                                                      | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha                                                                                                                                                                                        | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS                                                                                                                                                                                                                                   | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 90 con mandos a ambos lados)                                                                                                                                                                          | PNC 913236 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque                                                                                                                                                                                 | PNC 913260 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro ancho 500mm                                                                                                                                                                                                                                                       | PNC 913664 | <input type="checkbox"/> |
| • PANEL DIVISOR TL90 H =700MM                                                                                                                                                                                                                                              | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |



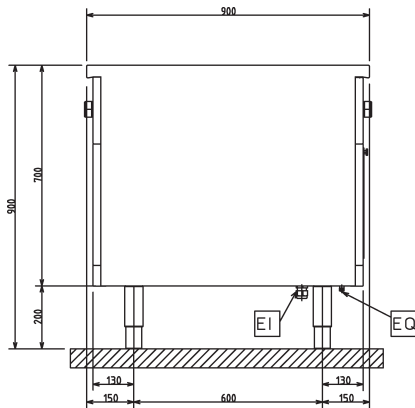
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

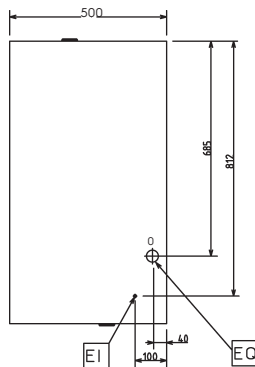


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



**Eléctrico**

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



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