

Línea de Cocción Modular thermaline 80 -Placa Radiante eléctrica ECOTOP 2 zonas, 2 lados

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA#	



adecuada.

588005 (MALBACEOAO)

Placa Radiante eléctrica, 2 zonas, ECOTOP, mandos a ambos lados

Descripción

Artículo No.

Unidad construida según DIN 18860_2 con parte superior de 20 mm. Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana de fácil limpieza. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando las unidades están conectadas y evita que penetre la suciedad. Modelo ECOTOP con superficie de cocción de acero de 20 mm de espesor con revestimiento que retiene el calor. 2 zonas de calentamiento controladas independientemente con 2 sensores electrónicos por zona para el control de la temperatura de la superficie y 8 niveles de potencia. Rápido calentamiento de la placa, continuamente lista para usar. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con empuñadura "soft" de silicona higiénica incorporada facilitan el manejo y la limpieza. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: Encimera accionada por dos lados con zócalo. La base debe ser suministrada por la fábrica. Por favor, incluya la base

Aprobación:





Línea de Cocción Modular thermaline 80 -Placa Radiante eléctrica ECOTOP 2 zonas, 2 lados

• Junta tensora: modular 80 (izquierda) PNC 912971

Características técnicas

- 2 zonas calientes controladas independientemente.
- Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Amplia zona redondeada alrededor de la placa para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El modelo ECOTOP tiene una placa de cocción con un grosor de 20 mm en acero dulce y un revestimiento especial que mantiene el calor.
- 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 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.
- 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.
- La placa de cocción y la base se unen perfectamente para evitar la filtración de suciedad.
- Dos sensores electrónicos por zona para controlar la temperatura de la superficie.
- 8 niveles de potencia.

Construcción

- 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 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad



 Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

accesorios opcionales

 Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm 	PNC 912500	
 Apoyaplatos, 500mm 	PNC 912523	
 Apoyaplatos, 500mm 	PNC 912553	
• 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	

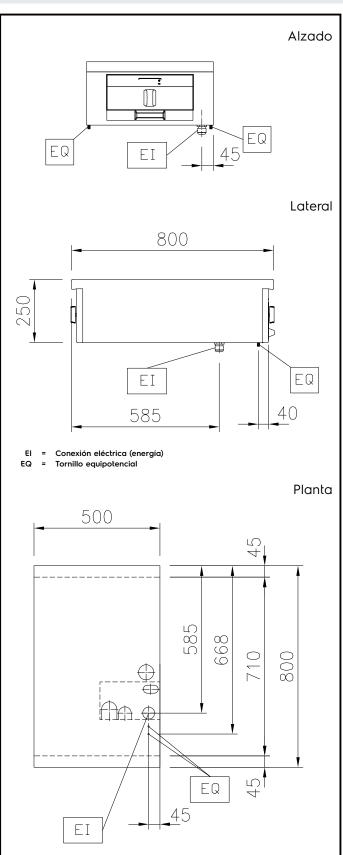
con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)		
 Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) 	PNC 912972	
 Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando 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	
 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	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913230	
 Kit optimizador de energía 14A 	PNC 913244	
Filtro ancho 500mm	PNC 913664	
 Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas 	PNC 913676	

modulares H800 (instalado en fábrica)





Línea de Cocción Modular thermaline 80 -Placa Radiante eléctrica ECOTOP 2 zonas, 2 lados



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.: 6 kW

Info

Temperatura de

funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 450 °C

Dimensiones externas, ancho 500 mm

Dimensiones externas, fondo 800 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 70 kg

Accionado por dos lados;
Configuración Top

Potencia placas frontales: 3 - 0 kW
Potencia de las placas
posteriores 3 - kW
Superficie útil de la placa

radiante (largo): 360 mm Superficie útil de la placa

radiante (fondo): 630 mm

Sostenibilidad

Consumo actual: 13 Amps

