



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

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____



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

adecuada.

Aprobación: _____



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

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.

- 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 ☐
- 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 ☐
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS 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 modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913676 ☐

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

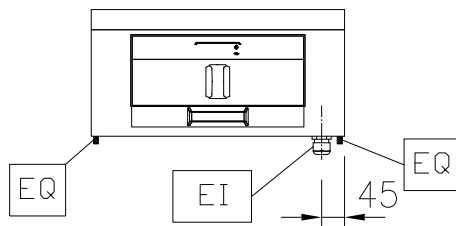
- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500 ☐
- Apoyaplatos, 500mm PNC 912523 ☐
- Apoyaplatos, 500mm PNC 912553 ☐
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577 ☐
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578 ☐
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583 ☐
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584 ☐
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585 ☐



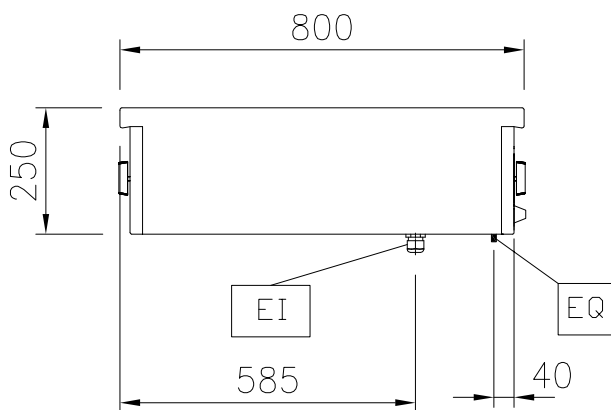
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

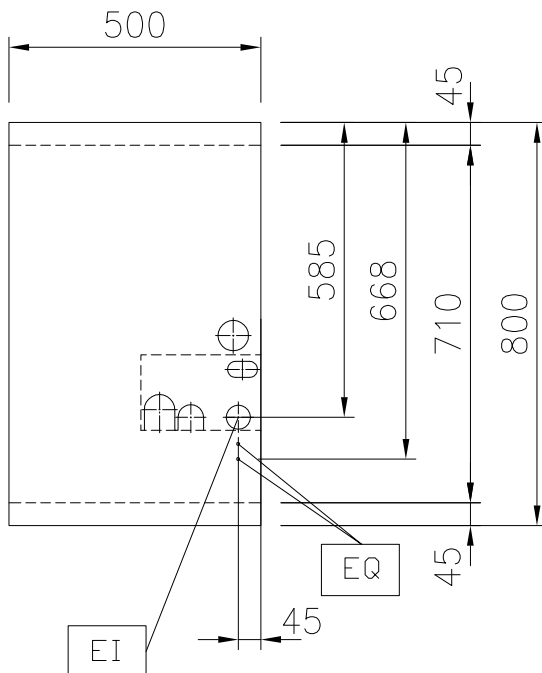


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



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
Configuración Accionado por dos lados; 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



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 -Placa Radiante eléctrica ECOTOP 2 zonas, 2 lados
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.01.27