

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: _____

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



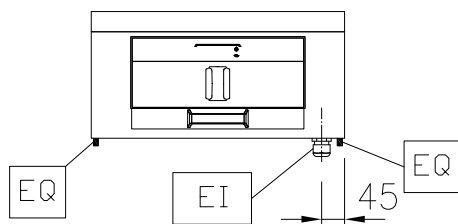
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

accesorios opcionales

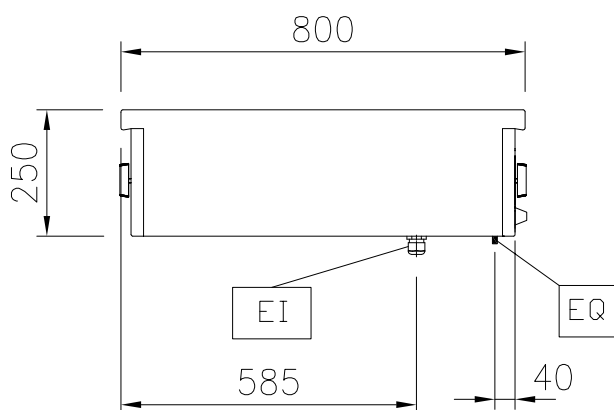
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm | PNC 912500 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912523 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912553 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x800 mm | PNC 912577 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x800 mm | PNC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

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

Alzado

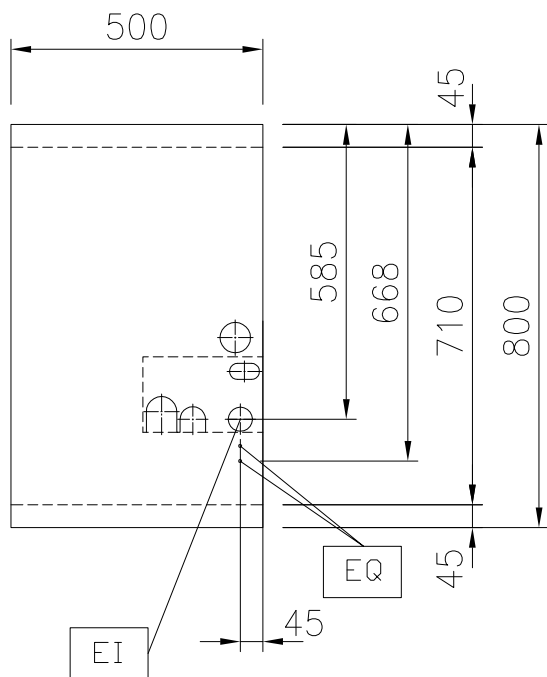


Lateral



El = 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