



**Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante
eléctrica 4 zonas, 2 lados**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588008 (MALCACHOAO) Placa Radiante eléctrica, 4 zonas, mandos a ambos lados

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. Placa radiante de acero liso sin poros. 4 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. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Superficie superior con mandos a ambos lados

y alzatina. La base debe suministrarse de fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

Aprobación: _____



Características técnicas

- 4 placas 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 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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.
- Placa radiante de acero dulce con un grosor de 20 mm, suave y sin poros, muy fácil de limpiar

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

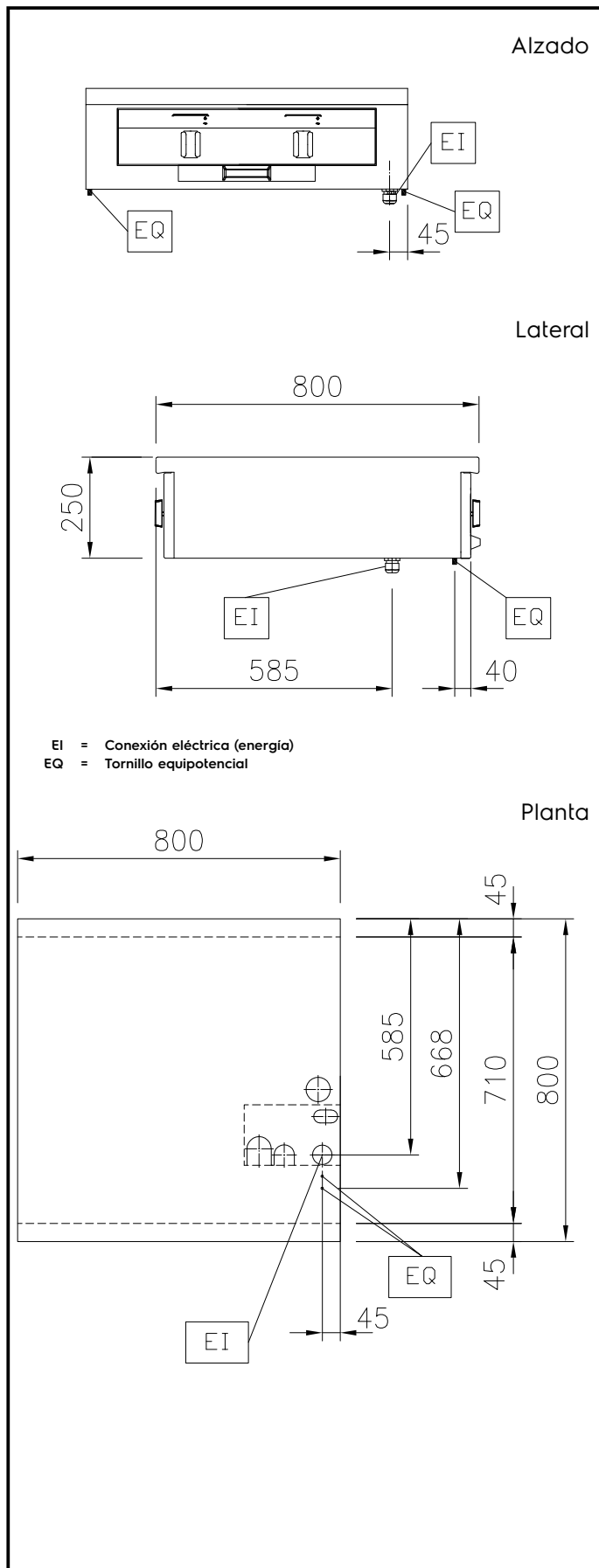


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 800mm | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x800 mm | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x800 mm | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x800 mm | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x800 mm | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x800 mm | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho | PNC 913201 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit optimizador de energía 32A | PNC 913247 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro ancho 800mm | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm ² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |



Eléctrico

Suministro de voltaje	
588008 (MALCACHOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	12 kW

Info

Configuración	Accionado por dos lados; Top
Potencia placas frontales:	3 - 3 kW
Potencia de las placas posteriores	3 - 3 kW
Superficie útil de la placa radiante (largo):	670 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	650 mm
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	115 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	26 Amps
-----------------	---------