

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Placa Radiante eléctrica ECOTOP 4 zonas, 1 lado con alzatina

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA#	



Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Superficie superior con mandos a un lado y alzatina. La base debe suministrarse de fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

588010 (MALDABHOAO)

Placa Radiante eléctrica, 4 zonas, ECOTOP, mandos a un lado con ALZATINA

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860 2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. 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. Modelo ECOTOP con superficie de cocción de acero de 20 mm de espesor con revestimiento que retiene el calor. 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.

Aprobación:





Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Placa Radiante eléctrica ECOTOP 4 zonas, 1 lado con alzatina

Junta tensora para aparatos con

PNC 912977

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 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 con alzatina, 800 mm 	PNC 912497	
 Apoyaplatos, 800mm 	PNC 912526	
 Apoyaplatos, 800mm 	PNC 912556	
• 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	

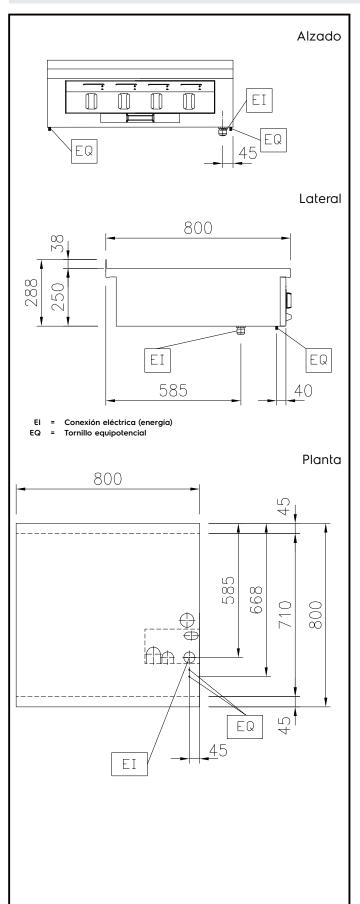
alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	1110 /12///	_
 Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) 	PNC 912978	
 Panel trasero 800x700mm, para unidades con alzatina 	PNC 913013	
 Panel trasero 800x800mm, para unidades con alzatina 	PNC 913026	
 Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm 	PNC 913113	
 Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm 	PNC 913114	
 Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo 	PNC 913204	
 Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho 	PNC 913205	
 Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas 	PNC 913226	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913230	
 Kit optimizador de energía 32A 	PNC 913247	
• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	
 Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm2 NM para unidades eléctricas 	PNC 913677	

modulares H800 (instalado en fábrica)





Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Placa Radiante eléctrica ECOTOP 4 zonas, 1 lado con alzatina



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.: 12 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de

funcionamiento MÁX: 450 °C

Dimensiones externas, ancho
Dimensiones externas, fondo
Dimensiones externas, alto
Peso neto 450 °C

800 mm
250 mm
115 kg

Configuración operativo por un lado;Top

Potencia placas frontales: 3 - 3 kW

Potencia de las placas

posteriores 3 - 3 kW

Superficie útil de la placa

radiante (largo):

Superficie útil de la placa radiante (fondo):

670 mm

650 mm

Sostenibilidad

Consumo actual: 26 Amps

