



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top
eléctrico 500 mm, con placa lisa, 1 lado
con alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588323 (MATAABEOAO)

Free cooking top eléctrico,
mandos a un lado con
alzatina 500mm

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

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 maciza de acero inoxidable de 20 mm de espesor con calentamiento eléctrico uniforme, rodeada de una amplia zona circular de limpieza. Rápido calentamiento de la placa, continuamente lista para usar; 350 ° C de temperatura máxima alcanzable en superficie. Antisalpicaduras elevados de acero inoxidable detrás y a los lados. 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.

Aprobación: _____



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

Características técnicas

- Se puede cocinar directamente sobre la placa o en recipientes.
- 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.
- 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 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.
- La temperatura de la superficie es de 350°C

Construcción

- 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.
- La superficie de cocción es una placa radiante calentada eléctricamente, realizada en acero inoxidable AISI 316 - DIN con un grosor de 20mm.
- Top en acero inoxidable AISI 304 - DIN 1.4301 con 2mm de grosor.

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, 500mm PNC 912523
- Apoyaplatos, 500mm PNC 912553

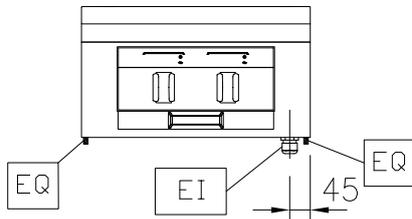
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978
- Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina PNC 913010
- Panel trasero 500x800mm, para unidades con alzatina PNC 913023
- 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
- Rascador para placa lisa PNC 913119
- 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
- - NOT TRANSLATED - 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



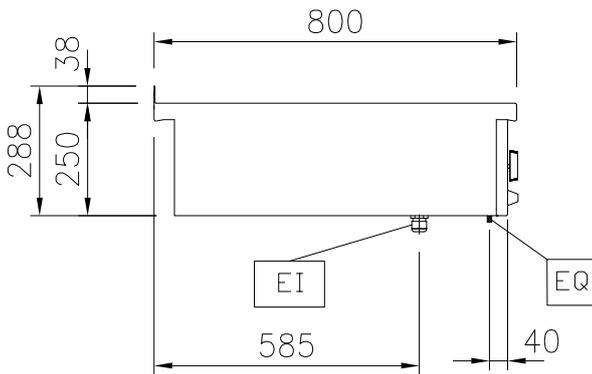
Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico
500 mm, con placa lisa, 1 lado con alzatina**

Alzado

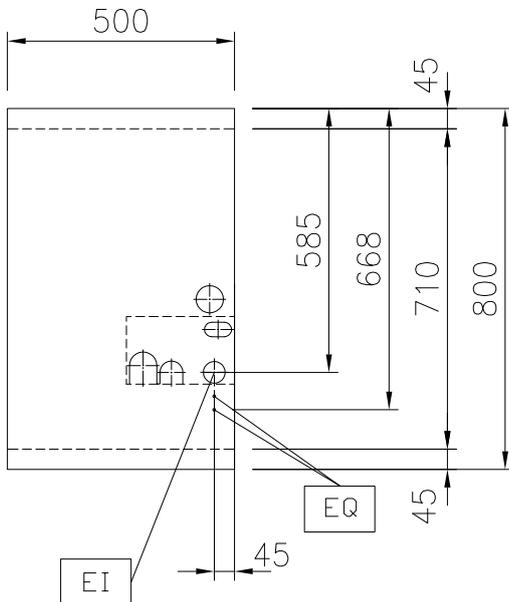


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos 6 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN: 80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX: 350 °C
Dimensiones externas, ancho 500 mm
Dimensiones externas, fondo 800 mm
Dimensiones externas, alto 250 mm
Peso neto 70 kg
Configuración operativo por un lado;Top

Sostenibilidad

Consumo actual: 13 Amps

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico 500 mm, con placa lisa, 1
lado con alzatina
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm PNC 912497
- 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
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912977
- Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912978
- Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina PNC 913010
- Panel trasero 500x800mm, para unidades con alzatina PNC 913023
- 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
- Rascador para placa lisa PNC 913119
- 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
- - NOT TRANSLATED - 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