Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico 800 mm, con placa lisa, 1 lado

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

588324 (MATCAAHOAO) Free cooking top eléctrico, mandos a un lado 800mm

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. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro 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 un lado. La base debe suministrarse de fábrica. Por favor, incluya la base adecuada.

Aprobación:

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.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- 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.
- La superficie de cocción es una placa radiante calentada eléctricamente, realizada en acero inoxidable AISI 316 - DIN con un grosor de 20mm.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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.

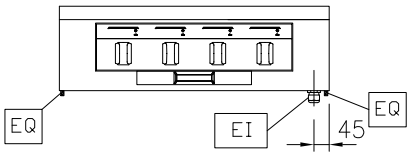
accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	❑

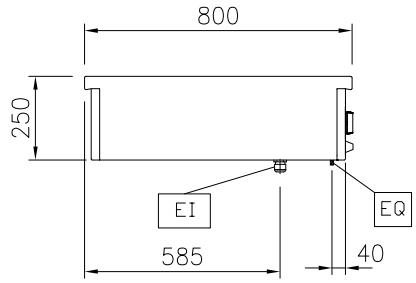
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico 800 mm, con placa lisa, 1 lado

Alzado

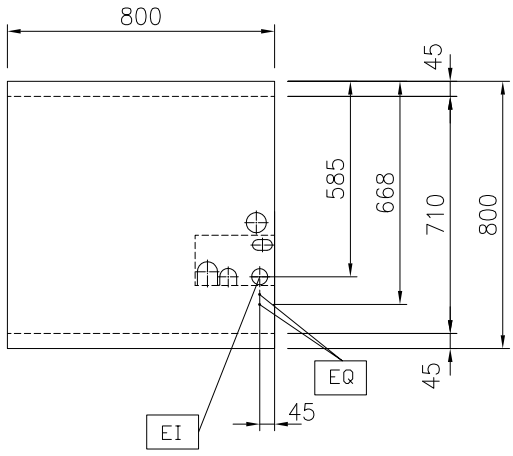


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	12 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	350 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	115 kg
Configuración	operativo por un lado;Top

Sostenibilidad

Consumo actual:	26.1 Amps

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Rascador para placa lisa	PNC 913119	❑
• 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	❑
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	❑
• Kit optimizador de energía 32A	PNC 913247	❑
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	❑
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	❑
• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	❑
• Kit junta tensora (de presción, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	❑
• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	❑
• Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)	PNC 913677	❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso