



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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



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

588325 (MATCABHOAO) Free cooking top eléctrico,
mandos a un lado con
alzatina 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. 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.
- 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

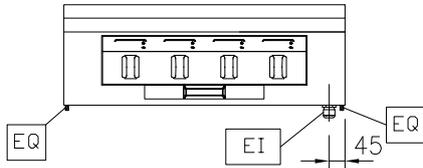


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

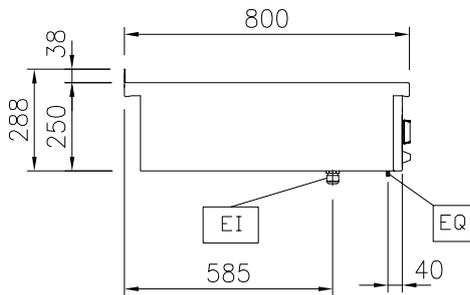
Accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm PNC 912497

Alzado

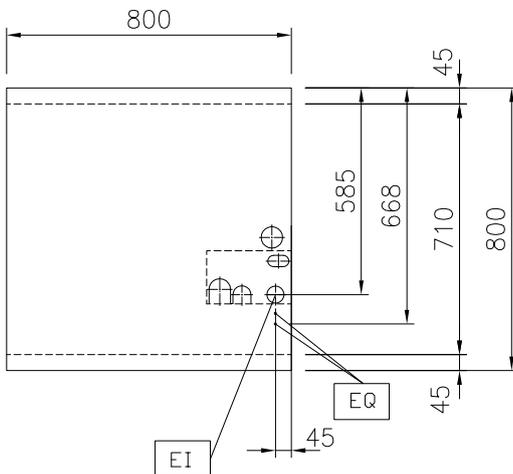


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta


Eléctrico

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

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
- 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 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
- 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 32A PNC 913247
- Filtro ancho 800mm PNC 913665
- Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913677