



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante
monoblock eléctrica ECOTOP 2 zonas,
1 lado, H=700

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



588341 (MALBEAEDAO)

Placa Radiante eléctrica, 2 zonas, ECOTOP, mandos a un lado

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. 2 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: Monoblock, mandos a un lado.

Características técnicas

- 2 zonas 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 DIN18860_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
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran

Aprobación:



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



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante monobloque
eléctrica ECOTOP 2 zonas, 1 lado, H=700

robustez.

Sostenibilidad

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



ISO 9001

ISO 14001

ISO 50001

ISO 18001

ISO 22000

ISO 45001

IEC 60362-1

IEC 60362-2-1

IEC 60362-2-12

IEC 60362-2-13

IEC 60362-2-14

IEC 60362-2-15

IEC 60362-2-16

IEC 60362-2-17

IEC 60362-2-18

IEC 60362-2-19

IEC 60362-2-20

IEC 60362-2-21

IEC 60362-2-22

IEC 60362-2-23

IEC 60362-2-24

IEC 60362-2-25

IEC 60362-2-26

IEC 60362-2-27

IEC 60362-2-28

IEC 60362-2-29

IEC 60362-2-30

IEC 60362-2-31

IEC 60362-2-32

IEC 60362-2-33

IEC 60362-2-34

IEC 60362-2-35

IEC 60362-2-36

IEC 60362-2-37

IEC 60362-2-38

IEC 60362-2-39

IEC 60362-2-40

IEC 60362-2-41

IEC 60362-2-42

IEC 60362-2-43

IEC 60362-2-44

IEC 60362-2-45

IEC 60362-2-46

IEC 60362-2-47

IEC 60362-2-48

IEC 60362-2-49

IEC 60362-2-50

IEC 60362-2-51

IEC 60362-2-52

IEC 60362-2-53

IEC 60362-2-54

IEC 60362-2-55

IEC 60362-2-56

IEC 60362-2-57

IEC 60362-2-58

IEC 60362-2-59

IEC 60362-2-60

IEC 60362-2-61

IEC 60362-2-62

IEC 60362-2-63

IEC 60362-2-64

IEC 60362-2-65

IEC 60362-2-66

IEC 60362-2-67

IEC 60362-2-68

IEC 60362-2-69

IEC 60362-2-70

IEC 60362-2-71

IEC 60362-2-72

IEC 60362-2-73

IEC 60362-2-74

IEC 60362-2-75

IEC 60362-2-76

IEC 60362-2-77

IEC 60362-2-78

IEC 60362-2-79

IEC 60362-2-80

IEC 60362-2-81

IEC 60362-2-82

IEC 60362-2-83

IEC 60362-2-84

IEC 60362-2-85

IEC 60362-2-86

IEC 60362-2-87

IEC 60362-2-88

IEC 60362-2-89

IEC 60362-2-90

IEC 60362-2-91

IEC 60362-2-92

IEC 60362-2-93

IEC 60362-2-94

IEC 60362-2-95

IEC 60362-2-96

IEC 60362-2-97

IEC 60362-2-98

IEC 60362-2-99

IEC 60362-2-100

IEC 60362-2-101

IEC 60362-2-102

IEC 60362-2-103

IEC 60362-2-104

IEC 60362-2-105

IEC 60362-2-106

IEC 60362-2-107

IEC 60362-2-108

IEC 60362-2-109

IEC 60362-2-1010

IEC 60362-2-1011

IEC 60362-2-1012

IEC 60362-2-1013

IEC 60362-2-1014

IEC 60362-2-1015

IEC 60362-2-1016

IEC 60362-2-1017

IEC 60362-2-1019

IEC 60362-2-1020

IEC 60362-2-1021

IEC 60362-2-1022

IEC 60362-2-1023

IEC 60362-2-1024

IEC 60362-2-1025

IEC 60362-2-1026

IEC 60362-2-1027

IEC 60362-2-1028

IEC 60362-2-1029

IEC 60362-2-1030

IEC 60362-2-1031

IEC 60362-2-1032

IEC 60362-2-1033

IEC 60362-2-1034

IEC 60362-2-1035

IEC 60362-2-1036

IEC 60362-2-1037

IEC 60362-2-1038

IEC 60362-2-1039

IEC 60362-2-1040

IEC 60362-2-1041

IEC 60362-2-1042

IEC 60362-2-1043

IEC 60362-2-1044

IEC 60362-2-1045

IEC 60362-2-1046

IEC 60362-2-1047

IEC 60362-2-1048

IEC 60362-2-1049

IEC 60362-2-1050

IEC 60362-2-1051

IEC 60362-2-1052

IEC 60362-2-1053

IEC 60362-2-1054

IEC 60362-2-1055

IEC 60362-2-1056

IEC 60362-2-1057

IEC 60362-2-1058

IEC 60362-2-1059

IEC 60362-2-1060

IEC 60362-2-1061

IEC 60362-2-1062

IEC 60362-2-1063

IEC 60362-2-1064

IEC 60362-2-1065

IEC 60362-2-1066

IEC 60362-2-1067

IEC 60362-2-1068

IEC 60362-2-1069

IEC 60362-2-1070

IEC 60362-2-1071

IEC 60362-2-1072

IEC 60362-2-1073

IEC 60362-2-1074

IEC 60362-2-1075

IEC 60362-2-1076

IEC 60362-2-1077

IEC 60362-2-1078

IEC 60362-2-1079

IEC 60362-2-1080

IEC 60362-2-1081

IEC 60362-2-1082

IEC 60362-2-1083

IEC 60362-2-1084

IEC 60362-2-1085

IEC 60362-2-1086

IEC 60362-2-1087

IEC 60362-2-1088

IEC 60362-2-1089

IEC 60362-2-1090

IEC 60362-2-1091

IEC 60362-2-1092

IEC 60362-2-1093

IEC 60362-2-1094

IEC 60362-2-1095

IEC 60362-2-1096

IEC 60362-2-1097

IEC 60362-2-1098

IEC 60362-2-1099

IEC 60362-2-1100

IEC 60362-2-1101

IEC 60362-2-1102

IEC 60362-2-1103

IEC 60362-2-1104

IEC 60362-2-1105

IEC 60362-2-1106

IEC 60362-2-1107

IEC 60362-2-1108

IEC 60362-2-1109

IEC 60362-2-1110

IEC 60362-2-1111

IEC 60362-2-1112

IEC 60362-2-1113

IEC 60362-2-1114

IEC 60362-2-1115

IEC 60362-2-1116

IEC 60362-2-1117

IEC 60362-2-1118

IEC 60362-2-1119

IEC 60362-2-1110

IEC 60362-2-1111

IEC 60362-2-1112

IEC 60362-2-1113

IEC 60362-2-1114

IEC 60362-2-1115

IEC 60362-2-1116

IEC 60362-2-1117

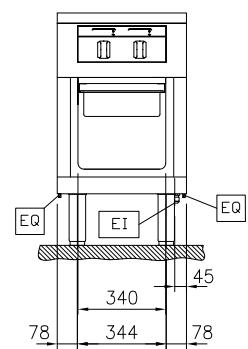
IEC 60362-2-1118

accesorios opcionales

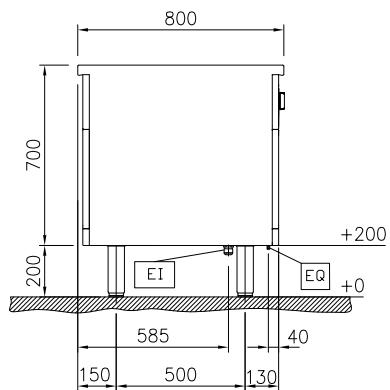
• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912523	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912553	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913258	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913271	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913272	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	<input type="checkbox"/>	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	<input type="checkbox"/>	• Filtro ancho 500mm	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm	PNC 912631	<input type="checkbox"/>	• Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)	PNC 913668	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (solo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermatic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones	PNC 913684	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo en acero inoxidable, 500mm, PNC 912860 instalación monobloque	PNC 912971	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermatic basculante (derecha) y ProThermatic fija (izquierda) con ProThermatic (derecha)	PNC 912972	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermatic basculante (izquierda) y ProThermatic fija (derecha) con ProThermatic (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"/>			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913214	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm	PNC 913215	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
• INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS	PNC 913230	<input type="checkbox"/>			
• Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 80-85-90 con mandos a un lado y TL80 con mandos a ambos lados)	PNC 913233	<input type="checkbox"/>			
• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	<input type="checkbox"/>			



Alzado

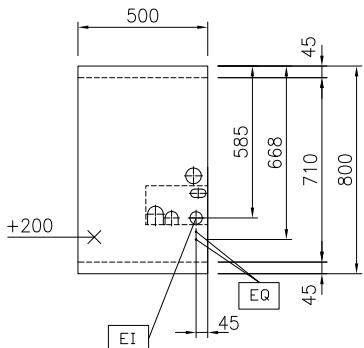


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.: 6 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	100 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	450 °C
Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	340 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	93 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado
Potencia placas frontales:	3 - 0 kW
Potencia de las placas posteriores	3 - kW
Superficie útil de la placa radiante (largo):	360 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	630 mm

Sostenibilidad

Consumo actual: 13 Amps

