

**Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante
monobloque eléctrica ECOTOP 4 zonas,
2 lados, H=700**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588349 (MALDECHDAO)

Placa Radiante eléctrica, 4
zonas, ECOTOP, mandos a
ambos lados

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.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Monobloque, mandos a ambos lados.

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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Aprobación: _____

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 | ☐ | |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque | PNC 912509 | ☐ | |
| • 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 | ☐ | |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm | PNC 912634 | ☐ | |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm | PNC 912655 | ☐ | |
| • Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque | PNC 912863 | ☐ | |
| • 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 | ☐ | |
| • 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 | ☐ | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | ☐ | |
| • 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 913234 | ☐ | |
| • Kit optimizador de energía 32A | PNC 913247 | ☐ | |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque | PNC 913258 | ☐ | |
| • Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados | PNC 913281 | ☐ | |
| • Filtro ancho 800mm | PNC 913665 | ☐ | |
| • Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) | PNC 913668 | ☐ | |

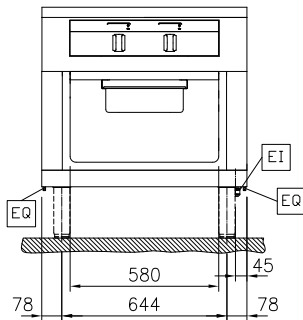
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones) PNC 913684 ☐



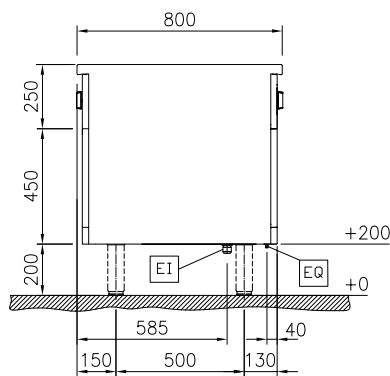
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante monobloque
eléctrica ECOTOP 4 zonas, 2 lados, H=700

Alzado

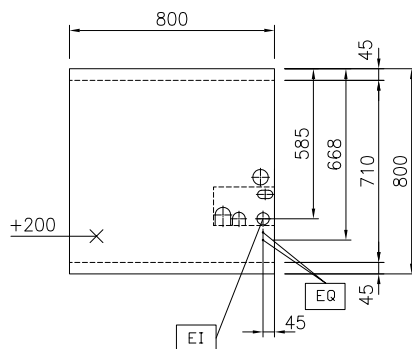


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



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 800 mm

Dimensiones externas, fondo 800 mm

Dimensiones externas, alto 700 mm

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho): 580 mm

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto): 330 mm

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo): 740 mm

Peso neto 145 kg

Configuración On Base;Two-Side Operated

Potencia placas frontales: 3 - 3 kW

Potencia de las placas posteriores 3 - 3 kW

Superficie útil de la placa radiante (largo): 670 mm

Superficie útil de la placa radiante (fondo): 650 mm

Sostenibilidad

Consumo actual: 26 Amps



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Placa Radiante monobloque eléctrica ECOTOP 4 zonas,
2 lados, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.07.04