



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



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: Monoblock, mandos a ambos lados.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

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 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 4 zonas, 2 lados, 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

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 60362-2-110

IEC 60362-2-111

IEC 60362-2-112

IEC 60362-2-113

IEC 60362-2-114

IEC 60362-2-115

IEC 60362-2-116

IEC 60362-2-117

IEC 60362-2-118

IEC 60362-2-119

IEC 60362-2-120

IEC 60362-2-121

IEC 60362-2-122

IEC 60362-2-123

IEC 60362-2-124

IEC 60362-2-125

IEC 60362-2-126

IEC 60362-2-127

IEC 60362-2-128

IEC 60362-2-129

IEC 60362-2-130

IEC 60362-2-131

IEC 60362-2-132

IEC 60362-2-133

IEC 60362-2-134

IEC 60362-2-135

IEC 60362-2-136

IEC 60362-2-137

IEC 60362-2-138

IEC 60362-2-139

IEC 60362-2-140

IEC 60362-2-141

IEC 60362-2-142

IEC 60362-2-143

IEC 60362-2-144

IEC 60362-2-145

IEC 60362-2-146

IEC 60362-2-147

IEC 60362-2-148

IEC 60362-2-149

IEC 60362-2-150

IEC 60362-2-151

IEC 60362-2-152

IEC 60362-2-153

IEC 60362-2-154

IEC 60362-2-155

IEC 60362-2-156

IEC 60362-2-157

IEC 60362-2-158

IEC 60362-2-159

IEC 60362-2-160

IEC 60362-2-161

IEC 60362-2-162

IEC 60362-2-163

IEC 60362-2-164

IEC 60362-2-165

IEC 60362-2-166

IEC 60362-2-167

IEC 60362-2-168

IEC 60362-2-169

IEC 60362-2-170

IEC 60362-2-171

IEC 60362-2-172

IEC 60362-2-173

IEC 60362-2-174

IEC 60362-2-175

IEC 60362-2-176

IEC 60362-2-177

IEC 60362-2-178

IEC 60362-2-179

IEC 60362-2-180

IEC 60362-2-181

IEC 60362-2-182

IEC 60362-2-183

IEC 60362-2-184

IEC 60362-2-185

IEC 60362-2-186

IEC 60362-2-187

IEC 60362-2-188

IEC 60362-2-189

IEC 60362-2-190

IEC 60362-2-191

IEC 60362-2-192

IEC 60362-2-193

IEC 60362-2-194

IEC 60362-2-195

IEC 60362-2-196

IEC 60362-2-197

IEC 60362-2-198

IEC 60362-2-199

IEC 60362-2-200

IEC 60362-2-201

IEC 60362-2-202

IEC 60362-2-203

IEC 60362-2-204

IEC 60362-2-205

IEC 60362-2-206

IEC 60362-2-207

IEC 60362-2-208

IEC 60362-2-209

IEC 60362-2-210

IEC 60362-2-211

IEC 60362-2-212

IEC 60362-2-213

IEC 60362-2-214

IEC 60362-2-215

IEC 60362-2-216

IEC 60362-2-217

IEC 60362-2-218

IEC 60362-2-219

IEC 60362-2-220

IEC 60362-2-221

IEC 60362-2-222

IEC 60362-2-223

IEC 60362-2-224

IEC 60362-2-225

IEC 60362-2-226

IEC 60362-2-227

IEC 60362-2-228

IEC 60362-2-229

IEC 60362-2-230

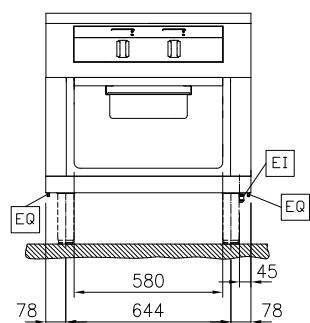
IEC 6

accesorios opcionales

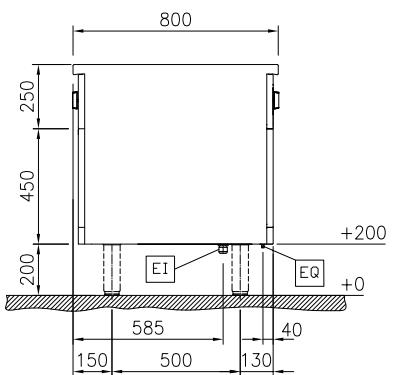
• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermatic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones)	PNC 913684	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	<input type="checkbox"/>			
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>			
• Apoyaplatos, 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>			
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	<input type="checkbox"/>			
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	<input type="checkbox"/>			
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	<input type="checkbox"/>			
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	<input type="checkbox"/>			
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 800mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque	PNC 912863	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermatic basculante (derecha) y ProThermatic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912971	<input type="checkbox"/>			
• Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermatic basculante (izquierda) y ProThermatic fija (derecha) con ProThermetic (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"/>			
• - NOT TRANSLATED -	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 913234	<input type="checkbox"/>			
• Kit optimizador de energía 32A	PNC 913247	<input type="checkbox"/>			
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913258	<input type="checkbox"/>			
• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			
• Filtro ancho 800mm	PNC 913665	<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"/>			



Alzado

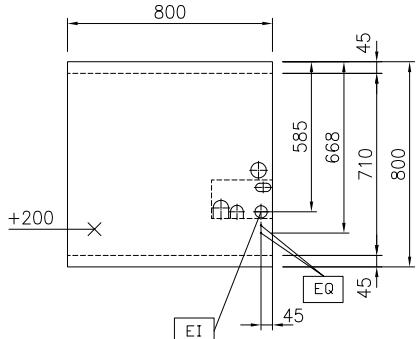


Lateral



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

