



Línea de Cocción Modular thermaline 80 - Placa Radiante eléctrica monobloque ECOTOP 4 zonas, 2 lados, H=800



588361 (MALDFCHDAO)

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.

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

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 10002

ISO 13485

ISO 21469

ISO 22716

ISO 20400

ISO 20000

ISO 20001

ISO 20002

ISO 20003

ISO 20004

ISO 20005

ISO 20006

ISO 20007

ISO 20008

ISO 20009

ISO 200010

ISO 200011

ISO 200012

ISO 200013

ISO 200014

ISO 200015

ISO 200016

ISO 200017

ISO 200018

ISO 200019

ISO 200020

ISO 200021

ISO 200022

ISO 200023

ISO 200024

ISO 200025

ISO 200026

ISO 200027

ISO 200028

ISO 200029

ISO 200030

ISO 200031

ISO 200032

ISO 200033

ISO 200034

ISO 200035

ISO 200036

ISO 200037

ISO 200038

ISO 200039

ISO 200040

ISO 200041

ISO 200042

ISO 200043

ISO 200044

ISO 200045

ISO 200046

ISO 200047

ISO 200048

ISO 200049

ISO 200050

ISO 200051

ISO 200052

ISO 200053

ISO 200054

ISO 200055

ISO 200056

ISO 200057

ISO 200058

ISO 200059

ISO 200060

ISO 200061

ISO 200062

ISO 200063

ISO 200064

ISO 200065

ISO 200066

ISO 200067

ISO 200068

ISO 200069

ISO 200070

ISO 200071

ISO 200072

ISO 200073

ISO 200074

ISO 200075

ISO 200076

ISO 200077

ISO 200078

ISO 200079

ISO 200080

ISO 200081

ISO 200082

ISO 200083

ISO 200084

ISO 200085

ISO 200086

ISO 200087

ISO 200088

ISO 200089

ISO 200090

ISO 200091

ISO 200092

ISO 200093

ISO 200094

ISO 200095

ISO 200096

ISO 200097

ISO 200098

ISO 200099

ISO 2000100

ISO 2000101

ISO 2000102

ISO 2000103

ISO 2000104

ISO 2000105

ISO 2000106

ISO 2000107

ISO 2000108

ISO 2000109

ISO 2000110

ISO 2000111

ISO 2000112

ISO 2000113

ISO 2000114

ISO 2000115

ISO 2000116

ISO 2000117

ISO 2000118

ISO 2000119

ISO 2000120

ISO 2000121

ISO 2000122

ISO 2000123

ISO 2000124

ISO 2000125

ISO 2000126

ISO 2000127

ISO 2000128

ISO 2000129

ISO 2000130

ISO 2000131

ISO 2000132

ISO 2000133

ISO 2000134

ISO 2000135

ISO 2000136

ISO 2000137

ISO 2000138

ISO 2000139

ISO 20001310

ISO 20001311

ISO 20001312

ISO 20001313

ISO 20001314

ISO 20001315

ISO 20001316

ISO 20001317

ISO 20001318

ISO 20001319

ISO 200013100

ISO 200013101

ISO 200013102

ISO 200013103

ISO 200013104

ISO 200013105

ISO 200013106

ISO 200013107

ISO 200013108

ISO 200013109

ISO 200013110

ISO 200013111

ISO 200013112

ISO 200013113

ISO 200013114

ISO 200013115

ISO 200013116

ISO 200013117

ISO 200013118

ISO 200013119

ISO 2000131100

ISO 2000131101

ISO 2000131102

ISO 2000131103

ISO 2000131104

ISO 2000131105

ISO 2000131106

ISO 2000131107

ISO 2000131108

ISO 2000131109

ISO 2000131110

ISO 2000131111

ISO 2000131112

ISO 2000131113

ISO 2000131114

ISO 2000131115

ISO 2000131116

ISO 2000131117

ISO 2000131118

ISO 2000131119

ISO 20001311100

ISO 20001311101

ISO 20001311102

ISO 20001311103

ISO 20001311104

ISO 20001311105

ISO 20001311106

ISO 20001311107

ISO 20001311108

ISO 20001311109

ISO 20001311110

ISO 20001311111

ISO 20001311112

ISO 20001311113

ISO 20001311114

ISO 20001311115

ISO 20001311116

ISO 20001311117

ISO 20001311118

ISO 20001311119

ISO 200013111100

ISO 200013111101

ISO 200013111102

ISO 200013111103

ISO 200013111104

ISO 200013111105

ISO 200013111106

ISO 200013111107

ISO 200013111108

ISO 200013111109

ISO 200013111110

ISO 200013111111

ISO 200013111112

ISO 200013111113

ISO 200013111114

ISO 200013111115

ISO 200013111116

ISO 200013111117

ISO 200013111118

ISO 200013111119

ISO 2000131111100

ISO 2000131111101

ISO 2000131111102

ISO 2000131111103

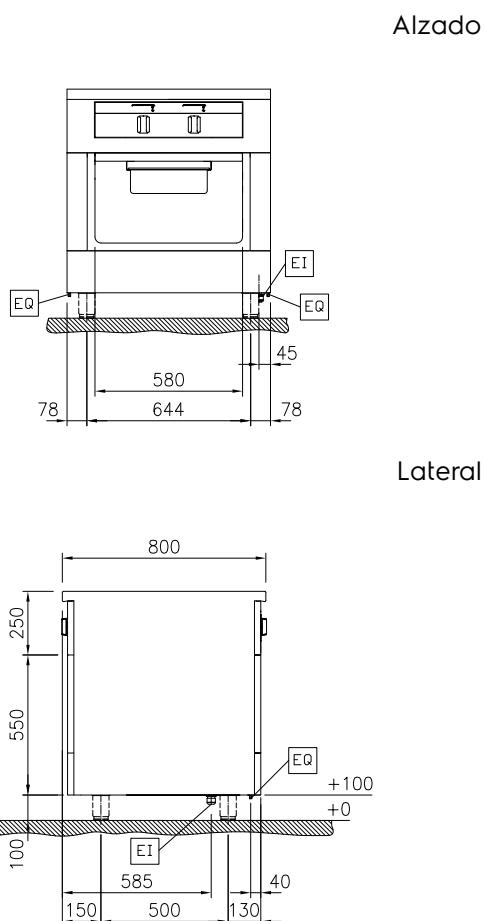
ISO 200013111

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x800mm, instalación monobloque PNC 912508
- 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 912598
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm PNC 912619
- Zócalo en acero inoxidable, 800mm, instalación monobloque PNC 912825
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermatic basculante (derecha) y ProThermatic fija (izquierda) con ProThermatic (derecha) PNC 912971
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermatic basculante (izquierda) y ProThermatic fija (derecha) con ProThermatic (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 913257
- 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, 800x800 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) PNC 913669

- Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica) PNC 913677
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x800mm, 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 913685





EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Alzado

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	800 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

Lateral

Planta

