

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top
eléctrico 500 mm, con placa lisa, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588378 (MATDEAEDAO)

Free cooking Eléctrico,
mandos a un lado 500mm

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. 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. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro 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 un lado.

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.
- 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
- 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.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500 ☐

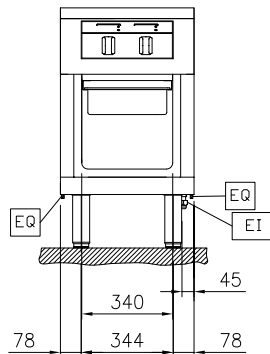
Aprobación: _____



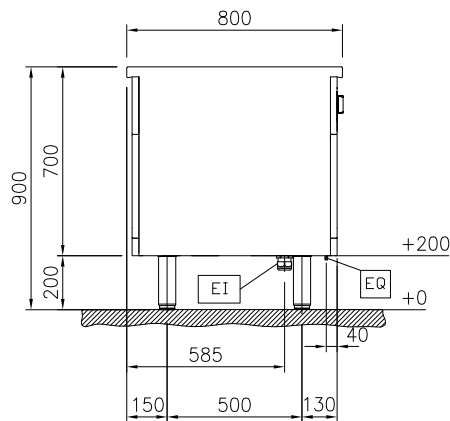
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico
500 mm, con placa lisa, 1 lado, H=700

Alzado

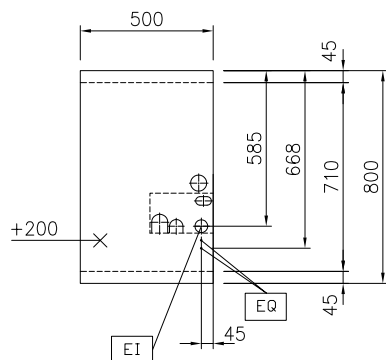


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	6 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	350 °C
Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	100 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	13 Amps
-----------------	---------



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Free-cooking Top eléctrico 500 mm, con placa lisa, 1
lado, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912523	☐	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912553	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	☐
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913258	☐
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913271	☐
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913272	☐
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	☐	• Fijación de estante para TL80-85-90 con mandos a un lado, TL80 con mandos a ambos lados	PNC 913279	☐
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	☐	• Filtro ancho 500mm	PNC 913664	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm	PNC 912631	☐	• Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)	PNC 913668	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	☐	• 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	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 500mm, instalación monobloque	PNC 912860	☐			
• 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 Therna, sin alzatina, 800 mm	PNC 913109	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therna, 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	☐			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913214	☐			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm	PNC 913215	☐			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐			
• INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS	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 913233	☐			
• Kit optimizador de energía I4A	PNC 913244	☐			