



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Placa Radiante eléctrica 4 zonas, 2 lados

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589008 (MCLCACJOAO)

Placa Radiante eléctrica, 4
zonas, mandos a ambos
lados

Descripción

Artículo No. _____

Placa radiante de acero dulce, lisa y sin poros. Cuatro zonas de calentamiento independientes con 2 SENSORES electrónicos por zona para control más preciso y respuesta rápida. 8 niveles de potencia. Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso. Protección de sobrecalentamiento. Función STAND-BY de ahorro de energía y recuperación rápida de la máxima potencia. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" para facilitar la limpieza y mejorar la sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Unidad fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: top operada por dos lados.

Características técnicas

- 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 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.
- 4 placas calientes controladas independientemente.
- Placa radiante de acero dulce con un grosor de 20 mm, suave y sin poros, muy fácil de limpiar

Construcción

- Resistencia al agua IPX5.
- 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
- Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2 con top antigoteo 20 mm.

Sostenibilidad



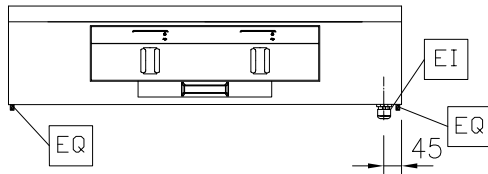
Aprobación: _____



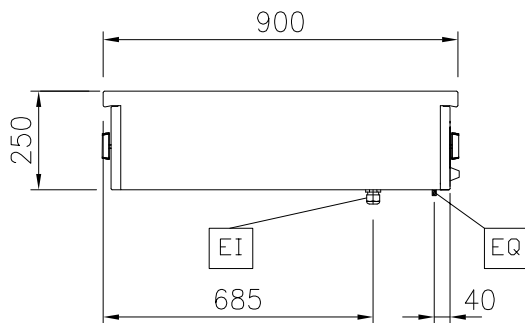
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

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

Alzado

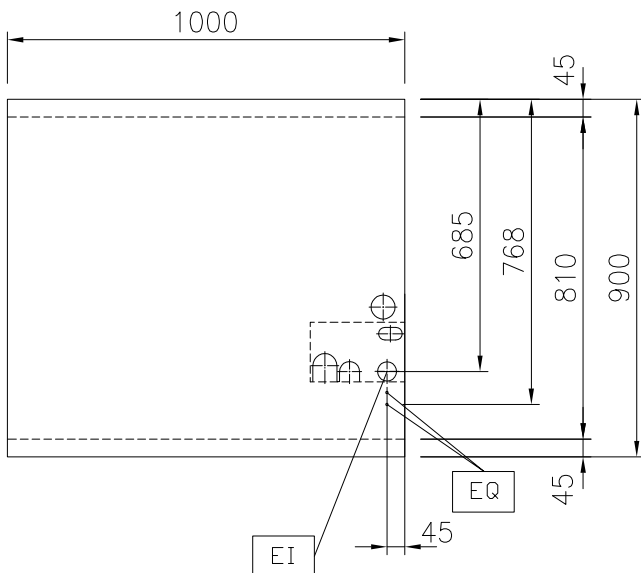


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	16 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	100 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	450 °C
Dimensiones externas, ancho	1000 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	160 kg
Configuración	Accionado por dos lados; Top
Potencia placas frontales:	4 - 4 kW
Potencia de las placas posteriores	4 - 4 kW
Superficie útil de la placa radiante (largo):	820 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	720 mm

Sostenibilidad

Consumo actual:	34.8 Amps
-----------------	-----------

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐
• Apoyaplatos, 1000x130mm	PNC 912528	☐
• Apoyaplatos, 1000x200mm	PNC 912558	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐
• Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐
• Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	☐
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	☐
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda	PNC 913202	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	☐
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Kit optimizador de energía 40A	PNC 913248	☐
• Filtro ancho 1000mm	PNC 913666	☐
• Interruptor eléctrico principal 63 A 10 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)	PNC 913677	☐