

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top 2 zonas por infrarrojos, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589015 (MCCBAEAOAO)

Top por Infrarrojos, 2 zonas,
mandos a un lado

Descripción

Artículo No.

Placa de infrarrojos de cristal cerámico con 9 niveles de potencia y 2 zonas independientes controladas, con reconocimiento de cacerolas para evitar pérdidas de energía. 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" de fácil limpieza y mejor sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Aviso de calor residual. 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 un lado.

Características técnicas

- 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.
- La superficie lisa de cristal cerámico es fácil y rápida de limpiar proporcionando una máxima higiene.
- 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.
- 9 niveles de potencia.
- Sistema de aviso de la presencia de residuos calientes ofrece seguridad en las operaciones.
- Superficie de cocción de cristal cerámico con 2 zonas de infrarrojos con la posibilidad de controlar cada una de ellas independientemente.

Construcción

- Control luminoso por cada zona.
- 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

- [NOT TRANSLATED]



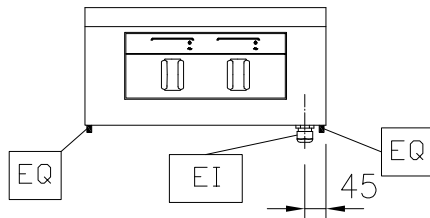
Aprobación: _____



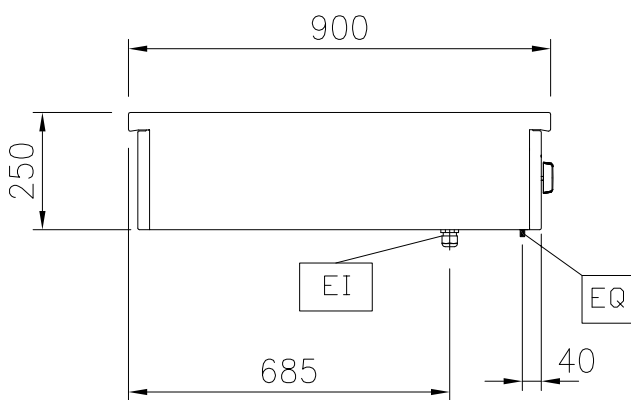
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top 2 zonas por infrarrojos, 1 lado

Alzado

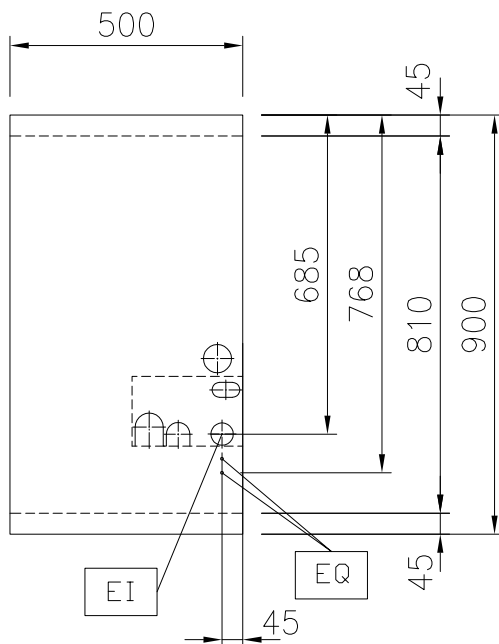


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	8 kW

Info

Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	24 kg
Configuración	operativo por un lado;Top
Potencia placas frontales:	4 - 0 kW
Potencia de las placas posteriores	4 - kW
Dimensiones de las placas frontales:	320x330
Dimensiones de las placas traseras	320x330

Sostenibilidad

Consumo actual:	17.3 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Top 2 zonas por infrarrojos, 1 lado

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26

accesorios opcionales

• Rascador para tops de cocción	PNC 910601	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912523	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912553	☐
• 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 raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐
• Kit raíl 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	☐
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Detector de sartenes para Infrarrojos, 2 zonas	PNC 913293	☐
• Filtro ancho 500mm	PNC 913664	☐
• Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm2 NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)	PNC 913676	☐