

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Wok 2 zonas y Placa Inducción, 1 lado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589038 (MCIJAAEOAO)

Wok y Placa de Inducción, 2
zonas mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

WOK + PLACA DE INDUCCIÓN de cristal cerámico con secciones controladas individualmente. Rápida acción de calentamiento y baja disipación de calor hacia la cocina. Protección 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. 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.
- 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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.
- Con rápida acción de calentamiento al encender la unidad
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- La potencia por cada zona se selecciona de manera progresiva.
- La superficie de cocción de cristal cerámico liso no se calienta directamente, por lo tanto no hay restos quemados sobre la superficie de cocción.
- La unidad se compone de wok y placa.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Resistencia al agua IPX5.
- 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.
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.

Sostenibilidad

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).



Aprobación: _____

accesorios opcionales

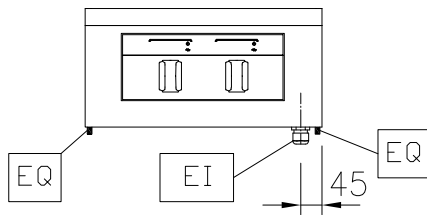
• Rascador para tops de cocción	PNC 910601	☐
• Sartén de inducción en acero inoxidable con asa de madera (diámetro 360 mm)	PNC 910613	☐
• Sartén Wok sin tapa (diámetro 360 mm, asa y sartén en inox)	PNC 911587	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 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 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	☐
• 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	☐
• Filtro ancho 500mm	PNC 913664	☐
• Interruptor eléctrico principal 25 A 4 mm ² NM para unidades eléctricas modulares H800 (instalado en fábrica)	PNC 913676	☐



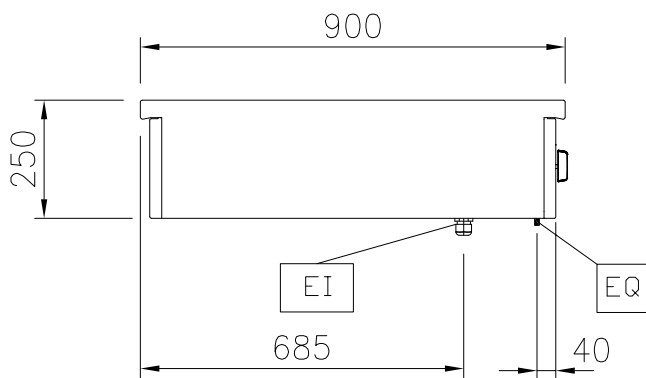
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Wok 2 zonas y Placa Inducción, 1 lado

Alzado

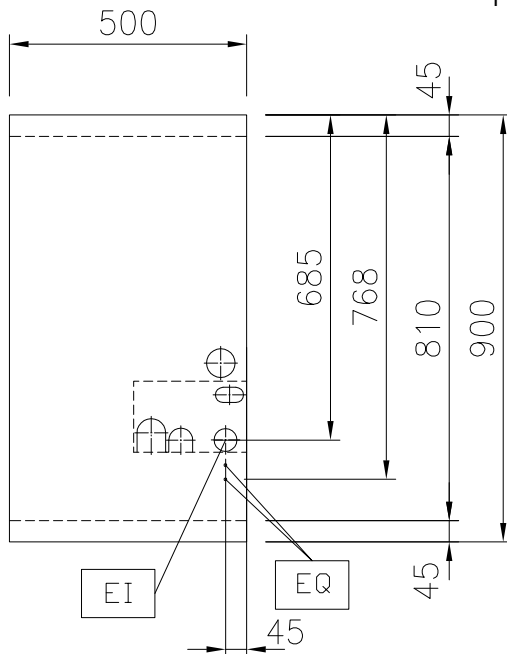


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	10 kW

Info

Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	25 kg
Configuración	operativo por un lado;Top
Potencia placas frontales:	5 - 0 kW
Potencia de las placas posteriores	5 - kW
Dimensiones de las placas frontales:	320x330
Dimensiones de las placas traseras	Ø 300
Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):	500 mm
Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):	900 mm

Sostenibilidad

Consumo actual:	15 Amps
-----------------	---------