

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top a gas 2 quemadores, 1 lado con alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589069 (MCGDABEOP0)**

Top de 2 quemadores a gas, mandos a un lado con alzatina

Descripción

Artículo No. _____

2 QUEMADORES a gas de combustión optimizada, con dispositivo de fallo de llama, válvula manual de seguridad thermopar y protección de llama de encendido. Quemadores "flower flame", triple aro con diseño anti-obstrucciones. Válvulas de gas manuales que permiten control preciso intensidad de la llama. Rejilla de apoyo de gran tamaño en hierro fundido con aleta central para uso de sartenes varios tamaños. Bandeja colectora con desagüe para limpieza. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar y mejorar sujeción. 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 IPX4. Configuración: top, operada por 1 lado con alzatina.

Características técnicas

- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Amplio tamaño de la rejilla de apoyo en hierro fundido con una gran aleta central para permitir el uso de la parte inferior de las sartenes más pequeñas.
- Válvulas de gas manuales con posiciones fijas que permiten un preciso control de la intensidad de la llama entre la posición más alta y más baja.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- 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.
- Quemadores con combustión optimizada. Quemadores flower flame, triple aro de llama con un diseño anti obstrucciones.
- Quemadores patentados Flower Flame que se ajustan al tamaño y forma de la batería de cocina (Patente EP2708813B1 y familia relacionada).

Construcción

- Cada quemador está equipado con una válvula manual de seguridad termopar y protección de la llama de encendido.
- Protección IPX4 contra el agua.
- 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.

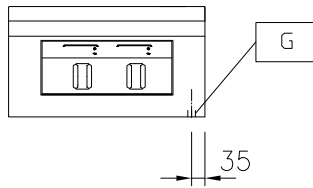
Aprobación: _____



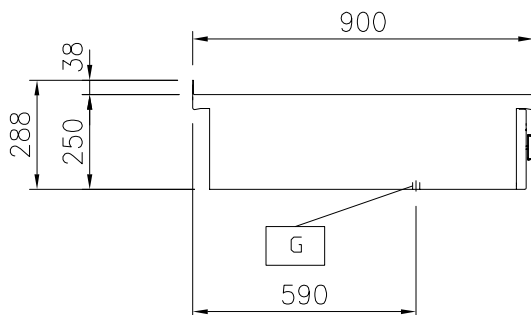
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top a gas 2 quemadores, 1 lado con alzatina

Alzado

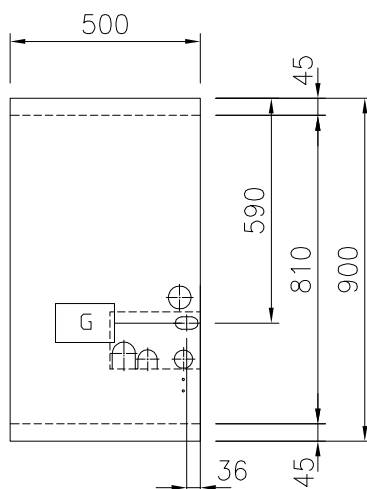


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	20 kW
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

Dimensiones externas, ancho	500 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	41 kg
Configuración	operativo por un lado; Top
Potencia quemadores frontales	ISO 9001; ISO 14001 - kW
Potencia de los quemadores traseros	10 - 0 kW
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 70
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 70



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Top a gas 2 quemadores, 1 lado con alzatina

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

2025.05.16

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐
• 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 para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912981	☐
• Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912982	☐
• Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913010	☐
• Panel trasero 500x800mm, para unidades con alzatina	PNC 913023	☐
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm	PNC 913117	☐
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm	PNC 913118	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda	PNC 913208	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha	PNC 913209	☐
• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	☐
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Kit de inyectores GLP para 2 quemadores (10 kW) gas 30/31	PNC 913288	☐
• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913636	☐
• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho	PNC 913637	☐
• Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913638	☐
• Panel lateral de precisión en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho	PNC 913639	☐
• Kit montaje a pared para elementos top - TL85/90 - montado en fábrica	PNC 913649	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913656	☐