

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top a gas 2 quemadores con Ecoflam, 2 lados

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589081 (MCGDACEOPI)

Top de 2 quemadores a gas, ECOFLAM, mandos a ambos lados

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. Sistema ECOFLAM de detección de sartenes que permite ahorro de energía y reduce emisiones de calor innecesarias. 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 2 lados.

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 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.
- Quemadores con combustión optimizada. Quemadores flower flame, triple aro de llama con un diseño anti obstrucciones.
- Bandeja colectora con esquinas redondeadas y agujero de desagüe para facilitar su limpieza.
- 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 thermopar 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: _____



Sostenibilidad

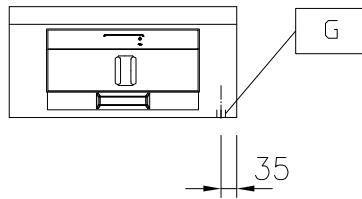
- Este modelo está dotado con sistema de detección Ecoflam, que tiene la ventaja de ahorrar energía y reducir la radiación innecesaria de calor a la cocina.



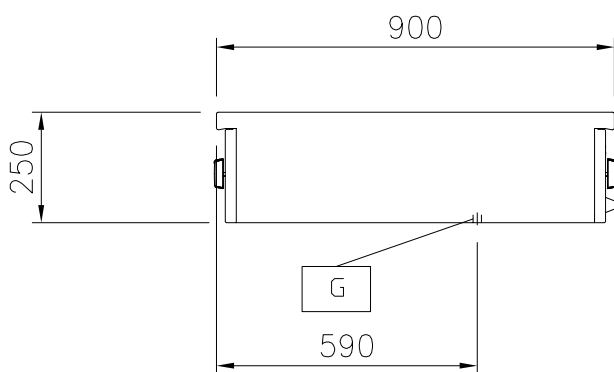
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Top a gas 2 quemadores con Ecoflam, 2 lados

Alzado

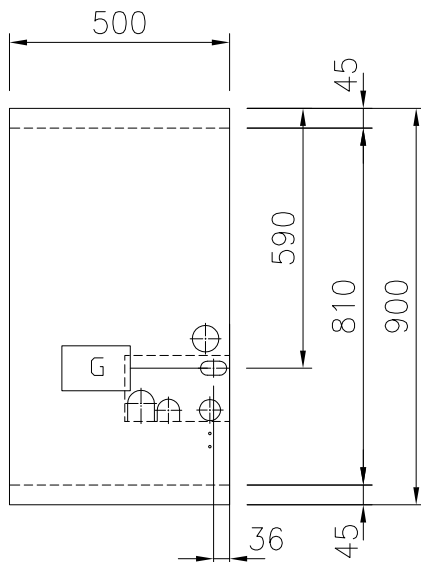


Lateral



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	Accionado por dos lados; 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 con Ecoflam, 2 lados

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

2026.07.10

accesorios opcionales

• 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	☐
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Kit de inyectoros GLP para 2 quemadores (10 kW) gas 30/31	PNC 913288	☐