

**589516 (MCLCECJDAO)**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 STANDBY 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: monobloque, operada por dos lados.

Características técnicas

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

Construcción

- 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
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad

- Función de espera para ahorro energético y

**Aprobación:** _____

rápida recuperación de la potencia máxima.

accesorios opcionales

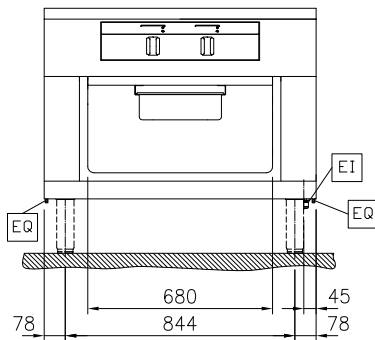
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐
• Apoyaplatos, 1000x130mm	PNC 912528	☐
• Apoyaplatos, 1000x200mm	PNC 912558	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐
• Estante abatible, 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	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm	PNC 912636	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación monobloque	PNC 912960	☐
• 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	☐
• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Estante perforado para armarios calientes y bases armario (para TL 90 con mandos a ambos lados)	PNC 913238	☐
• Kit optimizador de energía 40A	PNC 913248	☐
• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913284	☐
• Filtro ancho 1000mm	PNC 913666	☐
• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	☐



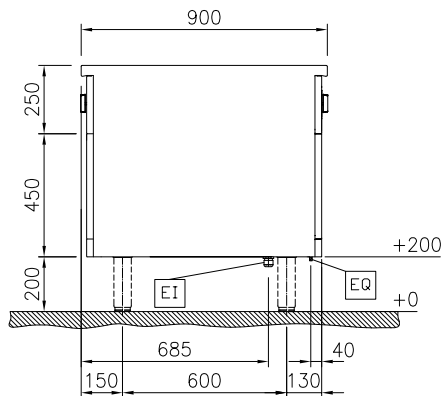
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Placa Radiante eléctrica
monobloque 4 zonas, 2 lados, H=700

Alzado

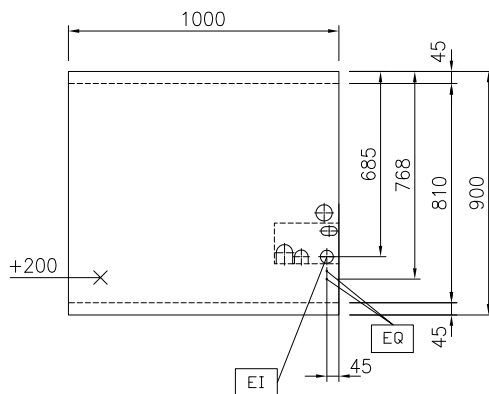


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.: 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 700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho): 680 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto): 330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo): 740 mm
Peso neto 193 kg
Configuración On Base;Two-Side Operated
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



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Placa Radiante eléctrica monobloque 4 zonas, 2 lados,
H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.07.17