

**589519 (MCLDECJDAO)**

Placa Radiante eléctrica, 4 zonas, ECOTOP, mandos a ambos lados, H=700 mm

Descripción

Artículo No.

Placa radiante ECOTOP de 14mm. de acero dulce y revestimiento especial que mantiene el calor. Cuatro zonas de calentamiento independientes con 2 SENSORES electrónicos por zona para evitar excesos de temperatura de la placa. 8 niveles de potencia. 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" 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.
 - Amplia zona redondeada alrededor de la placa para facilitar la limpieza.
 - Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
 - El modelo ECOTOP tiene una placa de cocción con un grosor de 20 mm en acero dulce y un revestimiento especial que mantiene el calor.
 - 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



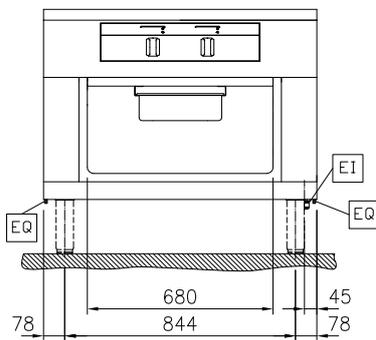
Aprobación: _____

- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

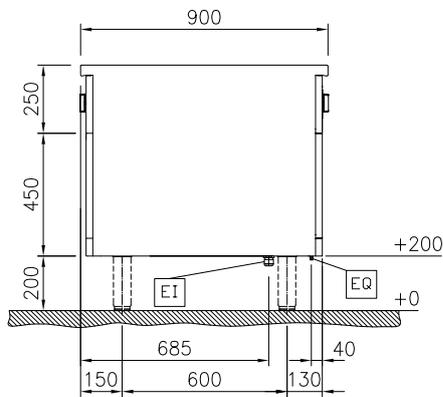
accesorios opcionales

- 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

Alzado

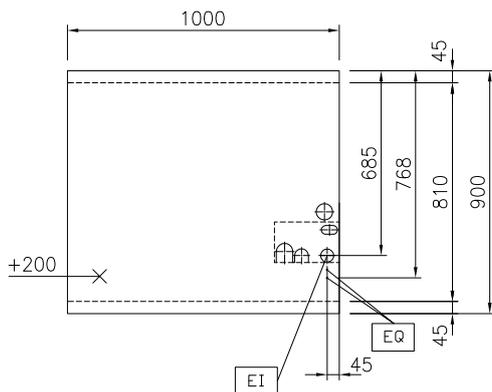


Lateral



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