



Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Zones EI Solid Top sur armoire chauffantet, 1 cote-Ecotop avec dosseret H=800



589705 (MCLQFBJ4AO)

Plaque coup de feu
électrique 4 zones ECOTOP,
sur armoire chauffantet, 1
cote avec dosseret H=800

Description courte

Repère No.

Construction DIN 18860

Cadre interne en inox AISI 304 3mm et 2mm

TOP : Surfaces lisses pour un confort de nettoyage

Liaisons entre modules avec éléments THERMODUL

Modèle ECOTOP épaisseur plaque de cuisson 14mm avec capteurs de chauffe et de surchauffe indépendants

Contrôle de la température sur 8 niveaux

Fonction "Standby" pour économiser des économies d'énergies effectives

Poignées surmoulées silicone pour un maximum d'hygiène et un confort de travail avéré

BASE : Soubassement armoire chauffante de 1000 mm avec 2 portes en accord DIN 18860

Température interne maximum 110 °C.

Prévue pour stockage GN 1/1

Certification IPX5

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- 4 zones de cuisson à contrôle indépendant.
- Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer dans des composants vitaux et facilitant le retrait des unités en cas de remplacement ou de maintenance.
- Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Le design spécial des manettes évite l'infiltration des liquides ou de la salissure dans les composants vitaux.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Deux capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et éviter la déformation de la plaque de cuisson.
- 8 niveaux de puissance.
- Grand affichage numérique hautement visible conçu en acier trempé pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, pour indiquer les réglages de puissance et de température. L'affichage indique également si l'appareil et les éléments chauffants sont éteints/allumés.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle de 70 mm.
- La température dans l'armoire peut être réglée au moyen d'un thermostat pour répondre à différents besoins. La température maximale est de 110 °C.
- La plaque ECOTOP est doté d'une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec un revêtement retenant la chaleur.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de retrait de 70 mm.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Espace de rangement à la base de l'appareil pouvant accueillir un récipient GN 1/1.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr



Cuisson modulaire
thermaline 90 - 4 Zones El Solid Top sur
armoire chauffantet, 1 cote-Ecotop avec
dosseret H=800

Développement durable

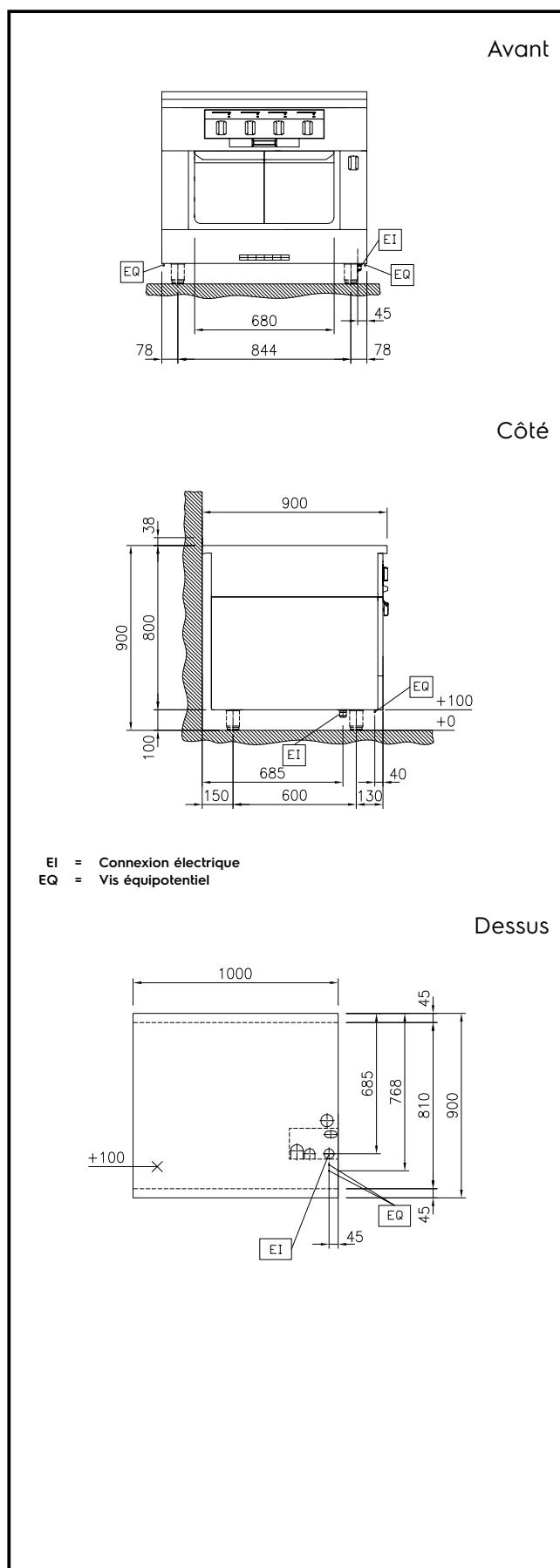
- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Cuisson modulaire
thermaline 90 - 4 Zones El Solid Top sur armoire chauffantet, 1 cote-
Ecotop avec dosseret H=800
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Accessoires en option

• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>	• Panneau latéral en acier inoxydable, 900 x 800 mm, encastrable (à utiliser uniquement contre un mur, contre une niche et entre des appareils Electrolux Professional Thermaline et ProThermatic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions)	PNC 913689	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm	PNC 912528	<input type="checkbox"/>			
• Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm	PNC 912558	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• Plinthe acier inox, 1000x100mm	PNC 912600	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm	PNC 912624	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, adossé, 1000mm	PNC 912903	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912982	<input type="checkbox"/>			
• Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret	PNC 913028	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé	PNC 913102	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé	PNC 913106	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913117	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913118	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913208	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913209	<input type="checkbox"/>			
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	<input type="checkbox"/>			
• Insert profilé d=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x665	PNC 913235	<input type="checkbox"/>			
• Energy optimizer kit 40A - factory fitted	PNC 913248	<input type="checkbox"/>			
• PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800	PNC 913268	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite	PNC 913270	<input type="checkbox"/>			
• Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels	PNC 913283	<input type="checkbox"/>			
• Filtre L=1000mm	PNC 913666	<input type="checkbox"/>			
• Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90)	PNC 913673	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913677	<input type="checkbox"/>			





Cuisson modulaire
thermale 90 - 4 Zones EI Solid Top sur armoire chauffantet, 1 cote-
Ecotop avec dosseret H=800

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 18.3 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 100 °C
Température de fonctionnement MAXI : 450 °C
Largeur extérieure 1000 mm
Profondeur extérieure 900 mm
Hauteur extérieure 800 mm
Poids net : 193 kg
Configuration : Sur four; 1 côté fonctionnel
Puissance plaque avant : 4 - 4 kW
Puissance des plaques arrières : 4 - 4 kW
Largeur utile de la plaque 820 mm
Profondeur de la surface utile : 720 mm

Durabilité

Consommation de courant: 39.1 Amps



Cuisson modulaire
thermale 90 - 4 Zones El Solid Top sur armoire chauffantet, 1 cote-
Ecotop avec dosseret H=800
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.