

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



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

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 en 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: _____



Développement durable

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

Accessoires en option

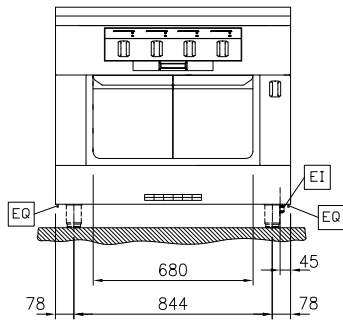
• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm	PNC 912528	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm	PNC 912558	☐
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	☐
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	☐
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	☐
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	☐
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	☐
• Plinthe acier inox, 1000x100mm	PNC 912600	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm	PNC 912624	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	☐
• Socle inox, adossé, 1000mm	PNC 912903	☐
• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	☐
• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912982	☐
• Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret	PNC 913028	☐
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé	PNC 913102	☐
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé	PNC 913106	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913117	☐
• Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913118	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913208	☐
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913209	☐
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	☐
• Insert profilé d=900	PNC 913232	☐
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x665	PNC 913235	☐
• Energy optimizer kit 40A - factory fitted	PNC 913248	☐
• PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800	PNC 913268	☐
• PANNEAU LATERAL DROITE TL90 ADOSS H800	PNC 913270	☐
• Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels	PNC 913283	☐
• Filtre L=1000mm	PNC 913666	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913673	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913677	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913689	☐



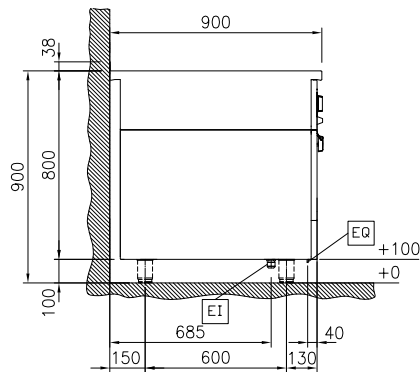
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Avant

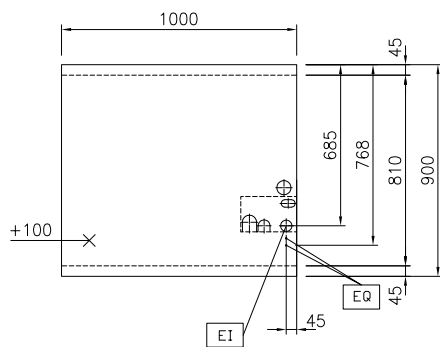


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications 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
	Sur four;1 côté fonctionnel
Configuration :	
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