

**Cuisson modulaire
thermaline 80 - Top 4 Zones électriques,
1 côté, avec dossier - Ecotop**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**588010 (MALDABHOAO)**Top Ecotop 4 zones
électrique, travail sur un côté
avec dossier**Description courte****Repère No.** _____

Élément conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre intérieur pour solidité extrême de 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Plan de travail de 2mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate, facile à nettoyer. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les Eléments sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Plaque lisse chauffée électriquement en acier de 14 mm avec une large zone de nettoyage ronde autour de la plaque. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu ; température maximale de la surface de 350°C. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale. Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : 1 côté fonctionnel, Top.

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.
- La plaque ECOTOP est dotée d'une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec un revêtement retenant la chaleur.
- 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 saleté 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.

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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- 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

APPROBATION: _____

l'eau.

Développement durable

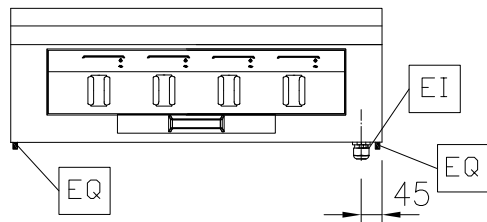


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

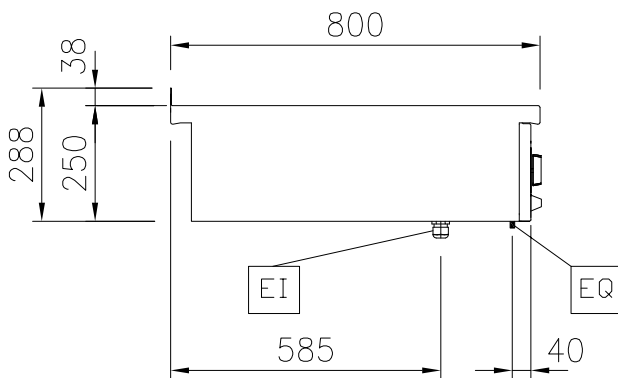
Accessoires en option

- Rail de connection avec dossier 800mm PNC 912497
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm PNC 912526
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm PNC 912556
- Etagère rabattable, 300x800mm PNC 912577
- Etagère rabattable, 400x800mm PNC 912578
- Etagère latérale fixe, 200x800mm PNC 912583
- Etagère latérale fixe, 300x800mm PNC 912584
- Etagère latérale fixe, 400x800mm PNC 912585
- Kit rail de connection droit avec dossier PNC 912977
- Kit rail de connection gauche avec dossier PNC 912978
- Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913013
- Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913026
- Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 800mm PNC 913113
- Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 800mm PNC 913114
- KIT RAIL EXTREMITE GAUCHE TL80 MODUL DOS PNC 913204
- KIT RAIL EXTREMITE DROIT TL80 MODUL DOSS PNC 913205
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226
- RAIL D'INSERTION, PROF.800, TL-AUTRES MA PNC 913230
- Energy optimizer kit 32A - factory fitted PNC 913247
- Filtre L=800mm PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913677

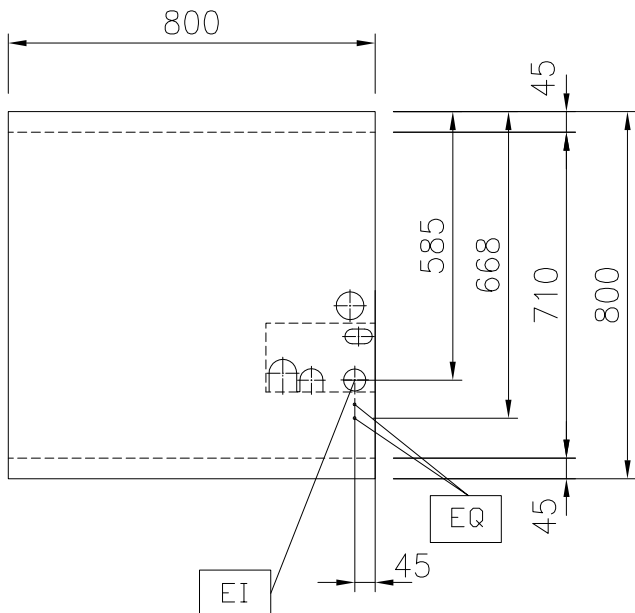
Avant



Côté


 EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :
 588010 (MALDABHOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 12 kW

Informations générales

Configuration : 1 côté fonctionnel, Top

Puissance plaque avant : 3 - 3 kW

Puissance des plaques arrières : 3 - 3 kW

Largeur utile de la plaque 670 mm

Profondeur de la surface utile : 650 mm

Température de fonctionnement MINI : 100 °C

Température de fonctionnement MAXI : 450 °C

Largeur extérieure 800 mm

Profondeur extérieure 800 mm

Hauteur extérieure 250 mm

Poids net : 115 kg

Durabilité

Consommation de courant: 26 Amps