

**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.

Elément 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 conçue 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

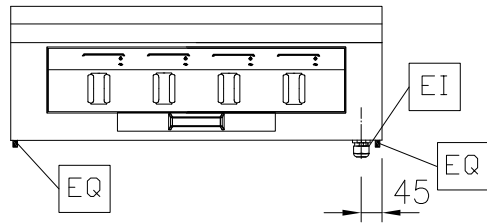
• Rail de connection avec dossieret 800mm	PNC 912497	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	☐
• Etagère rabattable, 300x800mm	PNC 912577	☐
• Etagère rabattable, 400x800mm	PNC 912578	☐
• Etagère latérale fixe, 200x800mm	PNC 912583	☐
• Etagère latérale fixe, 300x800mm	PNC 912584	☐
• Etagère latérale fixe, 400x800mm	PNC 912585	☐
• Kit rail de connection droit avec dossieret	PNC 912977	☐
• Kit rail de connection gauche avec dossieret	PNC 912978	☐
• Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913013	☐
• Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913026	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 800mm	PNC 913113	☐
• Rail d'extrémité droit avec dossieret, 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	☐



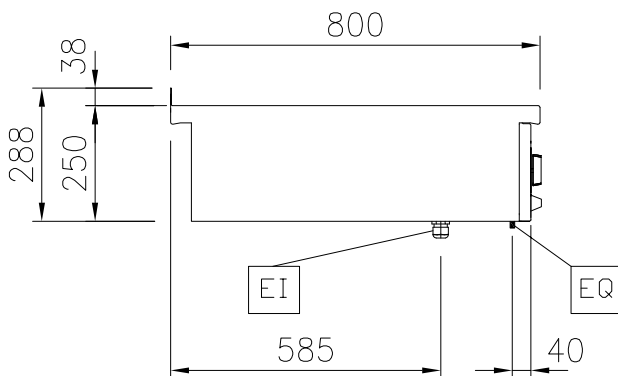
Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermaleine 80 - Top 4 Zones électriques,
1 côté, avec dossieret - Ecotop**

Avant

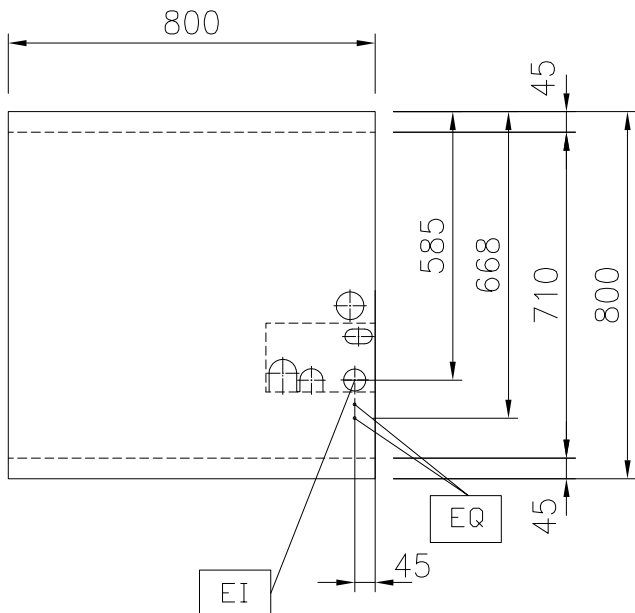


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 12 kW

Informations générales

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
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

Durabilité

Consommation de courant: 26 Amps



Cuisson modulaire
thermaleine 80 - Top 4 Zones électriques, 1 côté, avec dossieret - Ecotop
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.09.07