

Cuisson modulaire thermaline 80 - 2 Zones Induction Top, adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588020 (MAIBABDOAO)

Plaque induction, 2 zones,
travail sur 1 côté, dossier

Description courte

Repère No.

Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm. Châssis intérieur très robuste de 2 mm et 3 mm en inox AISI 304. Plan de travail de 2 mm en inox AISI 304. Surface plate, facile à nettoyer. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté de pénétrer. La surface vitrocéramique lisse sans endroit "hors d'usage" permet un nettoyage rapide et facile. Comporte 9 niveaux de puissance avec montée en température rapide jusqu'à la pleine puissance de chauffe et très faible dissipation de la chaleur dans la cuisine. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. 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 : un côté fonctionnel, top, adossé.

Caractéristiques principales

- Montée en température rapide.
- Faible dissipation de la chaleur dans la cuisine.
- 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.
- La surface Ceran lisse est facile à nettoyer et offre un niveau d'hygiène maximal.
- 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.
- 9 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

- Voyant pour chaque zone.
- 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 retrait de 70 mm.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

- [NOT TRANSLATED]



APPROBATION: _____

Accessoires en option

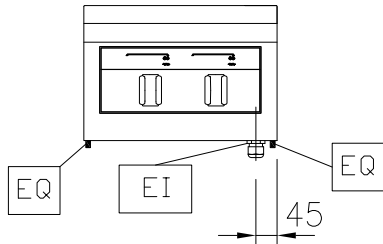
- Racleur pour plaque vitrocéramique PNC 910601 ☐
- Rail de connection avec dossieret PNC 912497 ☐
800mm
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912522 ☐
largeur 400mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912552 ☐
largeur 400mm
- Etagère rabattable, 300x800mm PNC 912577 ☐
- Etagère rabattable, 400x800mm PNC 912578 ☐
- Etagère latérale fixe, 200x800mm PNC 912583 ☐
- Etagère latérale fixe, 300x800mm PNC 912584 ☐
- Etagère latérale fixe, 400x800mm PNC 912585 ☐
- Kit rail de connection droit avec PNC 912977 ☐
dossieret
- Kit rail de connection gauche avec PNC 912978 ☐
dossieret
- Panneau arrière, 400x700, pour PNC 913009 ☐
tops et éléments monoblocs avec
dossieret
- Panneau arrière, 400x800, pour PNC 913022 ☐
tops et éléments monoblocs avec
dossieret
- Rail d'extrémité gauche avec PNC 913113 ☐
dossieret, affleurant, 800mm
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, PNC 913114 ☐
affleurant, 800mm
- KIT RAIL EXTREMITE GAUCHE TL80 PNC 913204 ☐
MODUL DOS
- KIT RAIL EXTREMITE DROIT TL80 PNC 913205 ☐
MODUL DOSS
- U inox assemblage fourneau dos à PNC 913226 ☐
dos.
- RAIL D'INSERTION, PROF.800, TL- PNC 913230 ☐
AUTRES MA
- Filtre L=400mm PNC 913663 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐



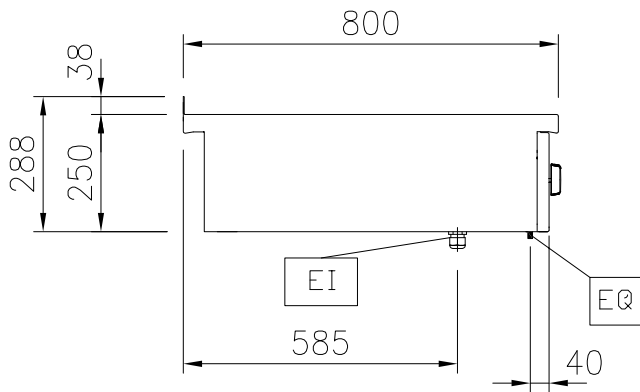
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 80 - 2 Zones Induction Top, adossé

Avant

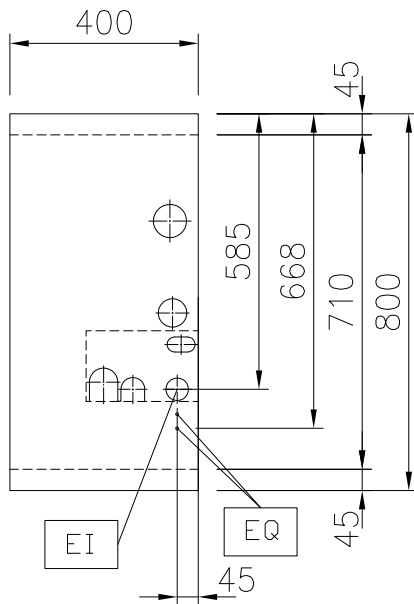


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 10 kW

Informations générales

Largeur extérieure : 400 mm
Profondeur extérieure : 800 mm
Hauteur extérieure : 250 mm
Poids net : 22 kg
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top
Puissance plaque avant : 5 - 0 kW
Puissance des plaques arrières : 5 - kW
Dimension plaques avant : 320x330
Dimensions des plaques arrières : 320x330
Largeur induction top : 400 mm
Profondeur induction top : 800 mm

Durabilité

Consommation de courant: 15 Amps



Cuisson modulaire
thermale 80 - 2 Zones Induction Top, adossé

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.02