



## 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 et

### 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



- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

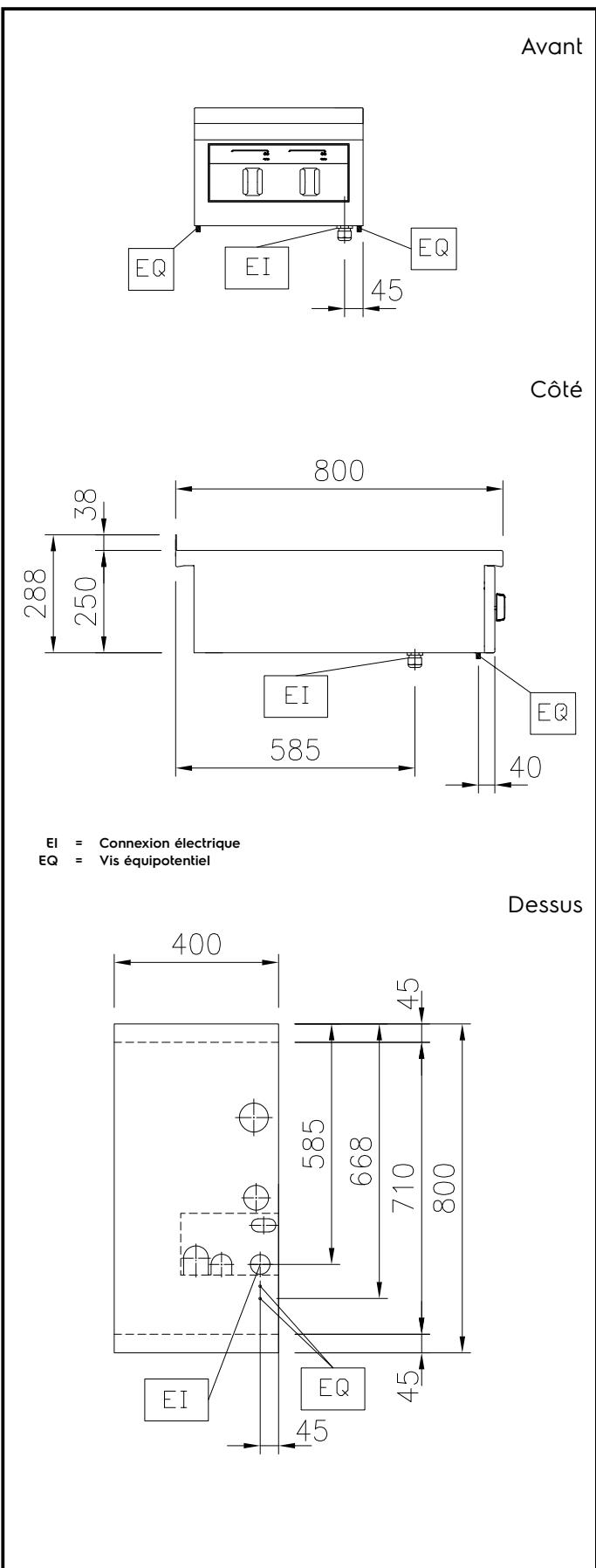
### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

**Accessoires en option**

- Racloir pour plaque vitrocéramique PNC 910601
- Rail de connection avec dosseret 800mm PNC 912497
- Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm PNC 912522
- Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm PNC 912552
- 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 dosseret PNC 912977
- Kit rail de connection gauche avec dosseret PNC 912978
- Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret PNC 913009
- Panneau arrière, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret PNC 913022
- Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 800mm PNC 913113
- Rail d'extrémité droit avec dosseret, 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
- Filtre L=400mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676


**Électrique**

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

**Informations générales**

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

**Durabilité**

**Consommation de courant:** 15 Amps