

**Cuisson modulaire
thermaline 80 - 800mm Etuve électrique,
4 portes, conforme GN, traversante
(H2)-H=550**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588319 (MA4KDCHAOA)

Etuve électrique GN
traversante, 4 portes, travail
sur 2 cotés, H2

Description courte

Repère No. _____

Armoire chaude de 1 000 mm de large à 4 portes, conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle en retrait de 70 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. La température dans l'armoire peut être réglée grâce à un régulateur thermostatique, jusqu'à un maximum de 110 °C. L'espace de stockage de l'armoire peut accueillir des récipients GN 1/1.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : Soubassement Monobloc, 2 côtés fonctionnels, classe hygiène H2.

Caractéristiques principales

- 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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- 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
- 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.

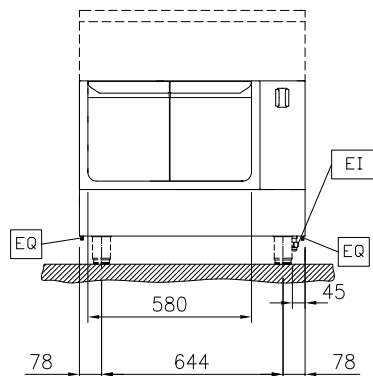
APPROBATION: _____



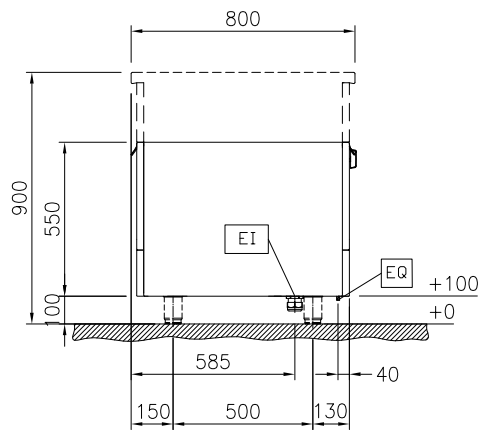
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
thermaleine 80 - 800mm Etuve électrique, 4
portes, conforme GN, traversante (H2)-H=550

Avant

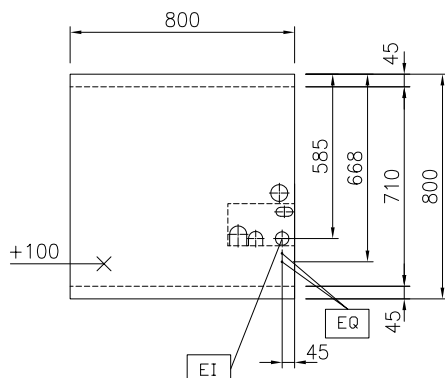


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Informations générales

Largeur extérieure	
588319 (MA4KDCH0AO)	800 mm
Profondeur extérieure	800 mm
Hauteur extérieure	550 mm
Largeur intérieure du soubassement :	580 mm
Hauteur intérieure du soubassement :	330 mm
Profondeur intérieure du soubassement :	710 mm
Plage de température de l'armoire	30-110 °C
Poids net :	34 kg

Durabilité

Consommation de courant:	5 Amps
--------------------------	--------



Cuisson modulaire
thermaleine 80 - 800mm Etuve électrique, 4 portes, conforme GN,
traversante (H2)-H=550
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.04.18

Accessoires en option

- Panneau latéral inox (12mm) 800x800mm, central PNC 912508 ☐
- Plinthe acier inox, 800x100mm PNC 912598 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 800x100mm PNC 912619 ☐
- Socle inox, central, 800mm PNC 912825 ☐
- Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565 PNC 913234 ☐
- Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine PNC 913244 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913257 ☐
- Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés PNC 913281 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913669 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913685 ☐