



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

**REPÈRE #** \_\_\_\_\_  
**MODELE #** \_\_\_\_\_  
**NOM #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_



**588319 (MA4KDCHOAO)**

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 . 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]

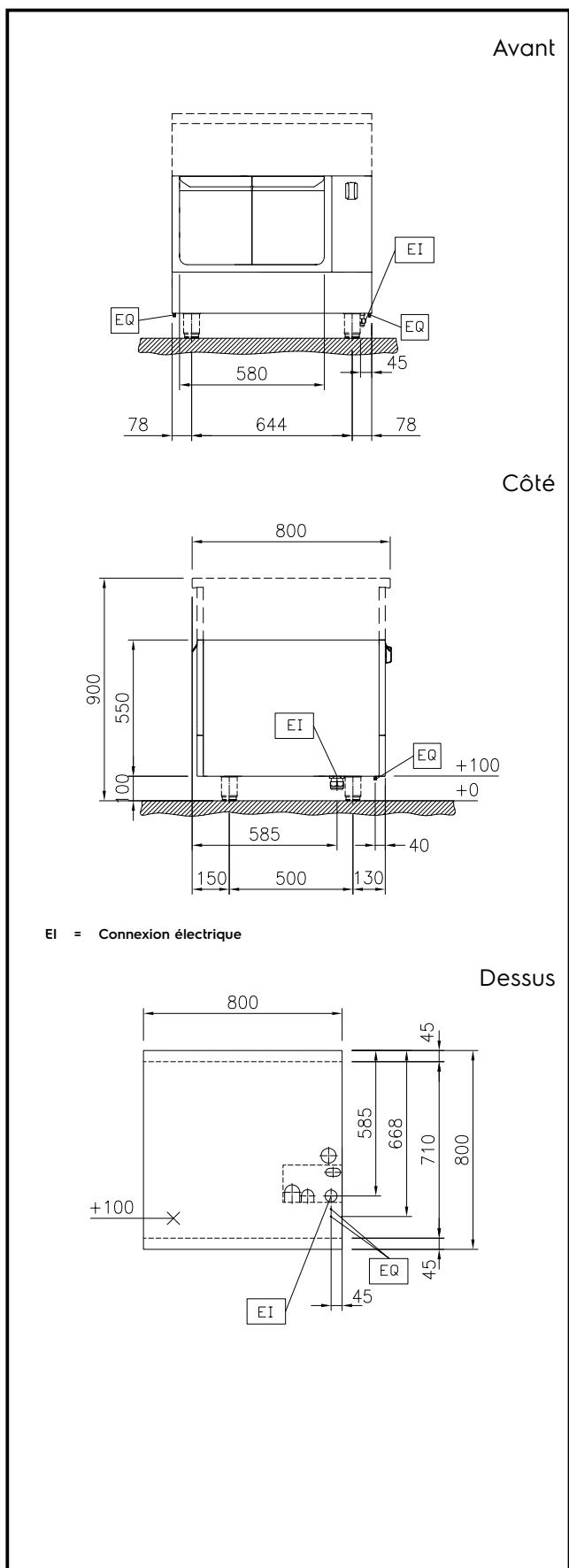
### Construction

- 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:



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



EI = Connexion électrique

**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	800 mm
<b>Profondeur extérieure</b>	800 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	550 mm
<b>Largeur intérieure du soubassement :</b>	580 mm
<b>Hauteur intérieure du soubassement :</b>	330 mm
<b>Profondeur intérieure du soubassement :</b>	710 mm
<b>Plage de température de l'armoire</b>	30-110 °C
<b>Poids net :</b>	34 kg

**Durabilité**
**Consommation de courant:** 5 Amps

## 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 <b>pour TL80</b>) 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
- Panneau de séparation en acier inoxydable, 800 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 80 et thermaline C80) PNC 913669
- Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm<sup>2</sup> NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) PNC 913676
- Panneau latéral en acier inoxydable, 800 x 800 mm, encastrable (à utiliser uniquement contre un mur, contre une niche et entre des appareils Electrolux Professional Thermaline et ProThermatic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions) PNC 913685

