

Cuisson modulaire thermaline 85 - Wok et plaque induction, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588512
(MBIJBEOAO)

Wok + plaque à induction, 2 zones, travail sur
1 coté, 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 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 unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Unité composée d'un wok (ø 300) et d'une plaque (340x340 mm) à induction. La surface vitrocéramique lisse sans endroit « hors d'usage » permet un nettoyage rapide et facile. La surface n'est pas directement chauffée pour éviter toute brûlure. Montée en température rapide avec atteinte immédiate de la pleine puissance de chauffe et très faible dissipation de la chaleur dans la cuisine. Comporte 9 niveaux de puissance pouvant être réglés progressivement. 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 : Un côté fonctionnel, Top, avec dossier.

APPROBATION: _____

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 puissance de la zone peut être réglée progressivement, par un réglage précis de la progression du plus faible au plus élevé.
- La plaque vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc aucun risque de brûlure sur la surface de cuisson.
- 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.
- Élément composé d'un wok et d'une plaque.

- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossier PNC 913207 ☐
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐

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.
- 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).

Accessoires en option

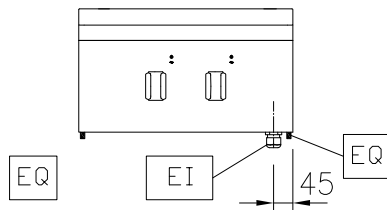
- Râcloir pour plaque vitrocéramique PNC 910601 ☐
- Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois PNC 910613 ☐
- Rail de connection avec dossier 850mm PNC 912498 ☐
- Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm PNC 912523 ☐
- Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm PNC 912553 ☐
- Étagère rabattable, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Étagère rabattable, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Étagère latérale { PNC 912586 ☐
- Étagère latérale { PNC 912587 ☐
- Étagère latérale { PNC 912588 ☐
- Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913010 ☐
- Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913115 ☐
- Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913116 ☐
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossier PNC 913206 ☐



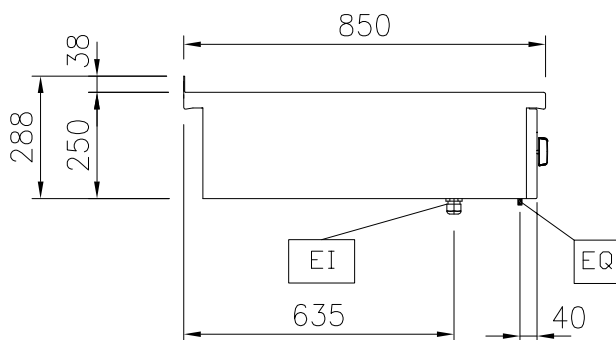
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 85 - Wok et plaque induction, Adossé

Avant

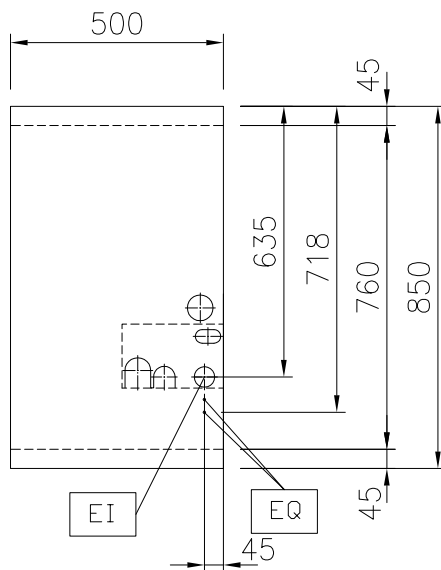


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

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

Informations générales

Largeur extérieure 500 mm
Profondeur extérieure 850 mm
Hauteur extérieure 250 mm
Poids net : 24 kg
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top
Puissance des plaques arrières : 5 - kW
Dimensions des plaques arrières : Ø 300

Durabilité

Consommation de courant: 15 Amps



Cuisson modulaire
thermale 85 - Wok et plaque induction, Adossé
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.07.17