



Cuisson modulaire thermaline 85 - Wok et plaque induction, Adossé

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



588512
(MBIJBBOAO) 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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

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.
- Elément composé d'un wok et d'une plaque.

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 conçu 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

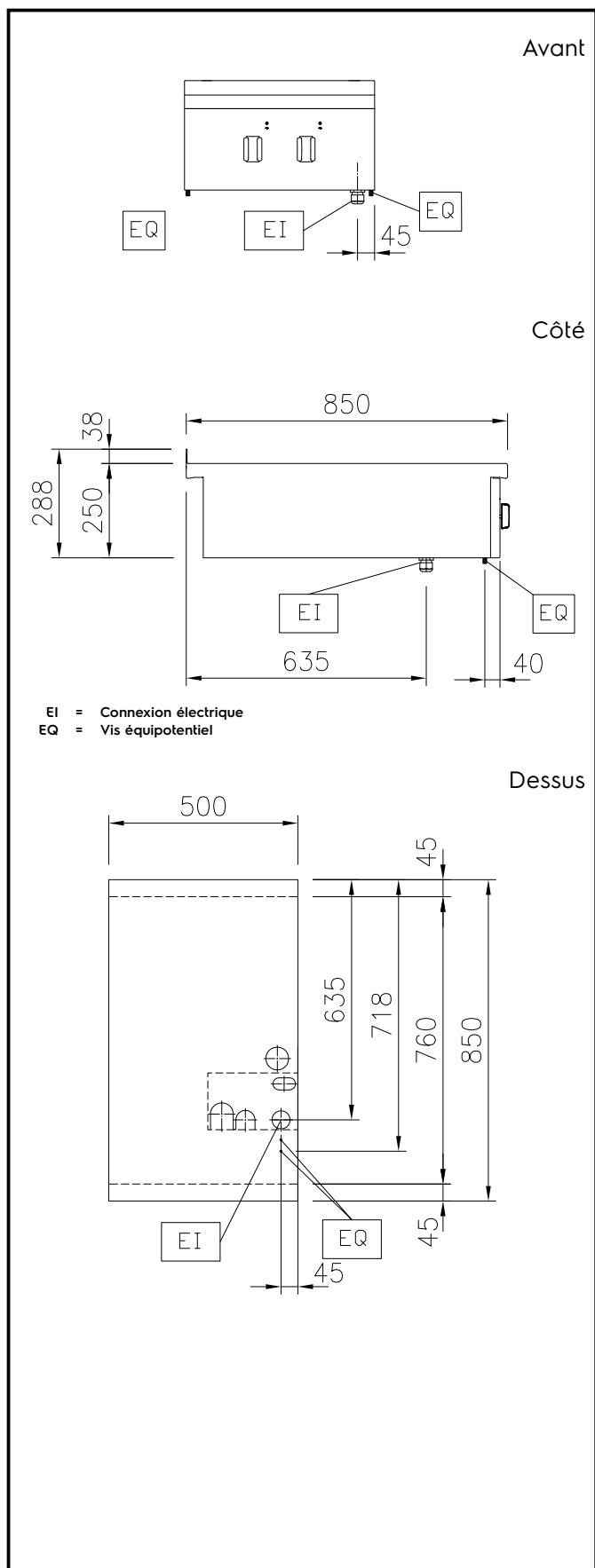


- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

Accessoires en option

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Racloir pour plaque vitrocéramique | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Casserole Wok acier à induction, diam. 360 mm, Haut. 105, poignée bois | PNC 910613 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail de connection avec dossieret 850mm | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 300x850mm | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 400x850mm | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale { | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale { | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale { | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret | PNC 913010 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 850mm | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 850mm | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos. | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'insertion, d = 850 mm | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |
| • Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |


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