

## Cuisson modulaire thermaline 85 - Four électrique statique, 1 coté

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**588587 (MB8ACAOAO)**

 thermaline 85 - FOUR  
ELECTRIQUE STATIQUE,  
TRAVAIL SUR 1 COTE- 400 V

### Description courte

#### Repère No.

Soubassement de four statique électrique avec porte du four de 40 mm d'épaisseur et plaque nervurée en acier émaillé. Cavité du four dotée de 2 niveaux de glissières pour accueillir des plaques 2/1 GN pour une cuisson simultanée et plus rapide. Thermostat hautement résistant, avec une plage de température allant de 80 °C à 300 °C, capteur électronique pour un contrôle précis de la température et contrôle manuel de l'humidité dans la cavité. L'élément chauffant supérieur peut également être utilisé pour griller, avec ou sans ventilation. Surface plate, facile à nettoyer. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale. Manettes et poignées du four ergonomiques 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 : Unité amovible.

### Caractéristiques principales

- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- 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.
- Les manettes sont conçues ergonomiquement, avec une partie en silicone « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- La cavité du four est dotée de 2 niveaux de glissières pour accueillir des plaques 2/1 GN. Sole nervurée en acier émaillé.
- L'élément chauffant supérieur du four peut également être utilisé pour griller.
- Température du four jusqu'à 300 °C
- [NOT TRANSLATED]

### Construction

- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

### Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

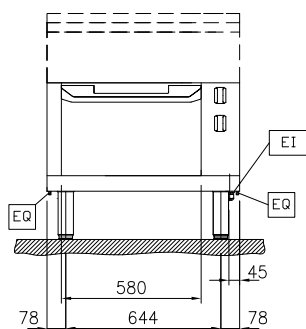
### Accessoires en option

- Plaque à rôtir GN 2/1 pour four PNC 910651 ☐
- Plaque inférieure en acier pour plaque réfractaire pour four GN 2/1 800&900 PNC 910655 ☐
- Plaque réfractère pour fours GN 2/1 PNC 910656 ☐
- Plinthe acier inox, 800x200mm PNC 912634 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm PNC 912659 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm PNC 912662 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé PNC 913003 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé PNC 913004 ☐
- Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine PNC 913244 ☐
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite PNC 913261 ☐

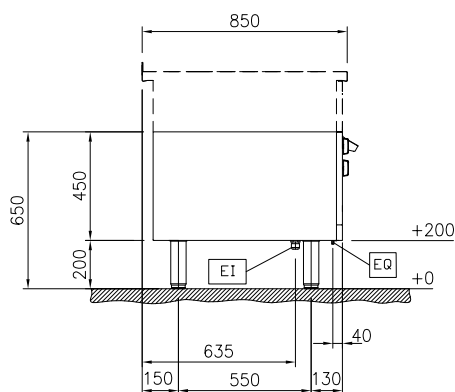
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- Panneau latéral renforcé PNC 913262 ☐  
uniquement en combinaison avec  
une étagère latérale, pour les  
installations contre le mur, à gauche
- Panneau de séparation en acier PNC 913670 ☐  
inoxydable, 850 x 700 mm (à utiliser  
uniquement entre les modèles  
Electrolux Professional thermaline  
Modular 85 et thermaline C85)
- Panneau latéral en acier inoxydable, PNC 913686 ☐  
850x700mm, affleurant (il doit être  
utilisé uniquement contre le mur,  
contre une niche et entre les  
appareils Electrolux Professional  
thermaline et ProThermetic et les  
appareils extérieurs - à condition  
que ceux-ci aient au moins les  
mêmes dimensions)

Avant

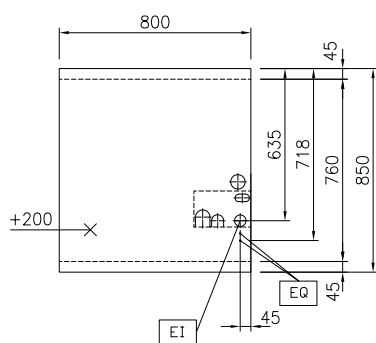


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



## Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 5 kW

## Informations générales

Température de fonctionnement : 60 °C MIN; 300 °C MAX  
Largeur chambre de cuisson : 575 mm  
Hauteur chambre de cuisson : 300 mm  
Profondeur chambre de cuisson : 700 mm  
Largeur extérieure : 800 mm  
Profondeur extérieure : 850 mm  
Hauteur extérieure : 450 mm  
Poids net : 98 kg  
Configuration : 1 côté fonctionnel

## Durabilité

Consommation de courant: 10.8 Amps