

Cuisson modulaire thermaline 85 - 20 lt Cuiseur à pâtes électrique, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588625 Cuiseur à pâtes électrique 20 litres, travail sur
(MBKCGBDDAO) 1 côté, dossier

Description courte

Repère No. _____

Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm et un socle en retrait de 70 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. Appareil pouvant également être utilisé pour cuire des nouilles de toutes sortes, du riz, des boulettes de pâte, des légumes et des soupes. Bac à eau en acier inoxydable 1.4435 (AISI 316L), avec remplissage d'eau constant automatique et température de l'eau régulée par capteurs. Plaque d'égouttage intégrée pour la vidange des paniers. Compatible avec le système de soulèvement automatique des paniers pour une facilité de fonctionnement. Systèmes de sécurité et arrêt automatique en cas de niveau d'eau bas pour prévenir les surchauffes. Bords surélevés tout autour de l'évier pour prévenir l'infiltration de la saleté. 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, profil

hygiénique.

APPROBATION: _____

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.
- 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.
- Mise à niveau de l'eau en continu.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Cuve facile à nettoyer avec coins arrondis.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- 3 systèmes de sécurité protègent l'appareil contre les élévations de température anormales. Réenclenchement manuel sans outils.
- Remplissage d'eau automatique à deux vitesses régulé par un capteur de niveau d'eau MIN/MAX
- Niveau d'eau contrôlé par un capteur électronique pouvant être sélectionné pour les niveaux de puissance ou de température.
- Possibilité de régénération de la nourriture grâce à un thermostat électronique.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Bac à eau en 1.4435 (AISI 316L) acier inoxydable soudé.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable

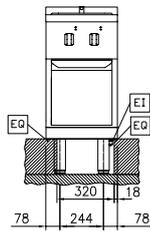


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

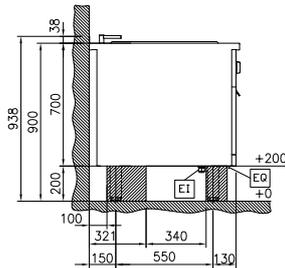
Accessoires en option

• Rail de connection avec dossieret 850mm	PNC 912498	<input type="checkbox"/>	• Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700)	PNC 913655	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm	PNC 912522	<input type="checkbox"/>	• Filtre L=400mm	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm	PNC 912552	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• Etagère rabattable, 300x850mm	PNC 912579	<input type="checkbox"/>	• Panneau latéral en acier inoxydable, 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)	PNC 913686	<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"/>			
• Plinthe acier inox, 400x200mm	PNC 912630	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm	PNC 912659	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm	PNC 912662	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, adossé, 400mm	PNC 912878	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé	PNC 913003	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé	PNC 913004	<input type="checkbox"/>			
• Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913009	<input type="checkbox"/>			
• 1 panier pour cuiseur à pâtes 20 lt	PNC 913036	<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"/>			
• 2 demis paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913135	<input type="checkbox"/>			
• 4 paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913136	<input type="checkbox"/>			
• 2 demis paniers rectangles pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913137	<input type="checkbox"/>			
• Chassis de maintien pour 4 paniers pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913138	<input type="checkbox"/>			
• Couvercle pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913148	<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"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	<input type="checkbox"/>			
• Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine	PNC 913244	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite	PNC 913261	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche	PNC 913262	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté gauche, montage mural	PNC 913641	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté droit, montage mural	PNC 913642	<input type="checkbox"/>			

Avant



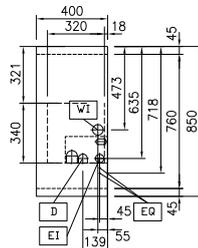
Côté



D = Vidange
DO = Tuyau de trop plein
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

WI = Raccordement eau

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 6 kW
Total Watts : 6 kW

Eau

Section arrivée eau froide : 3/4"
Dimension évacuation 1"

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 250 mm
Hauteur cuve utile : 330 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 18 lt MIN; 20 lt MAX
Plage de réglage : 40 °C MIN; 90 °C MAX
Largeur extérieure 400 mm
Profondeur extérieure 850 mm
Hauteur extérieure 700 mm
Poids net : 68 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 8.7 Amps