

Cuisson modulaire thermaline 85 - Cuiseur à pâtes, 40 lt, 1 Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588627
(MBKEGBDDAO) Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, 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 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.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès
- 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 réglé 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 connexion avec dossier 850mm | PNC 912498 | ☐ |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm | PNC 912522 | ☐ |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm | PNC 912552 | ☐ |
| • Étagère rabattable, 300x850mm | PNC 912579 | ☐ |
| • Étagère rabattable, 400x850mm | PNC 912580 | ☐ |
| • Étagère latérale { | PNC 912586 | ☐ |
| • Étagère latérale { | PNC 912587 | ☐ |
| • Étagère latérale { | PNC 912588 | ☐ |
| • Plinthe acier inox, 400x200mm | PNC 912630 | ☐ |

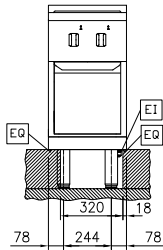
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm | PNC 912659 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm | PNC 912662 | ☐ |
| • Socle inox, adossé, 400mm | PNC 912878 | ☐ |
| • Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé | PNC 913003 | ☐ |
| • Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé | PNC 913004 | ☐ |
| • Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier | PNC 913009 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm | PNC 913115 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 850mm | PNC 913116 | ☐ |
| • 3 paniers ergonomiques pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913124 | ☐ |
| • 1 panier carré pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913125 | ☐ |
| • 1 panier ergonomique pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913126 | ☐ |
| • Double fond pour paniers de cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913127 | ☐ |
| • 3 paniers GN1/3 pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913128 | ☐ |
| • 2 paniers GN1/2 pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913129 | ☐ |
| • 3 paniers ronds pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913130 | ☐ |
| • 6 paniers ronds pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913131 | ☐ |
| • Grille support pour paniers ronds | PNC 913132 | ☐ |
| • Chassis de maintien pour 6 paniers ronds | PNC 913133 | ☐ |
| • 1 panier GN 1/1 pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913134 | ☐ |
| • Couvercle pour cuisinier à pâtes 40lt | PNC 913149 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossier | PNC 913206 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droite (12mm) pour éléments TL85 avec dossier | PNC 913207 | ☐ |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos. | PNC 913226 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | ☐ |
| • Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine | PNC 913245 | ☐ |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite | PNC 913261 | ☐ |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche | PNC 913262 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913640 | ☐ |
| • Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté gauche, montage mural | PNC 913641 | ☐ |
| • Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté droit, montage mural | PNC 913642 | ☐ |
| • Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700) | PNC 913655 | ☐ |
| • Filtre L=400mm | PNC 913663 | ☐ |



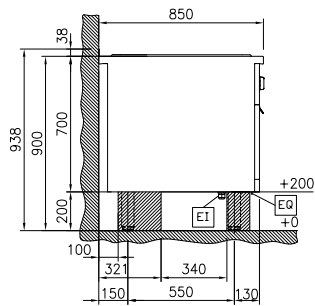
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 85 - Cuiseur à pâtes, 40 lt, 1 Adossé

Avant



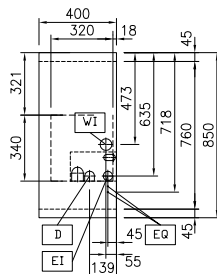
Côté



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 10 kW
Total Watts : 10 kW

Eau

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

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 300 mm
Hauteur cuve utile : 320 mm
Profondeur cuve utile : 515 mm
Capacité de cuve : 38 lt MIN; 40 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 : 65 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 14.4 Amps