

Cuisson modulaire thermale 85 - 1000 mm Armoire chaude 2 portes, GN , 1 Coté (H2)

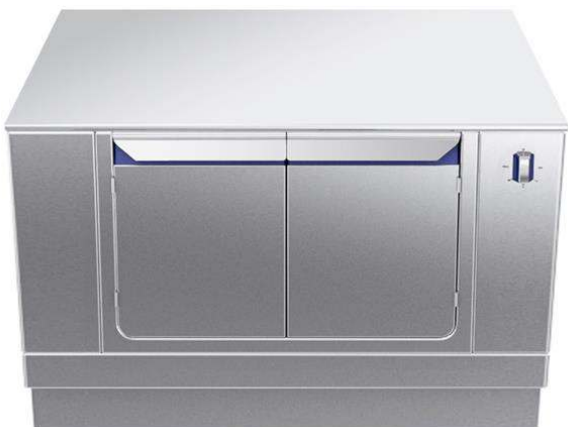
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


588654
 (MB4HCAJOAO)

 Etuve électrique GN, H2, 2 portes, 1000mm,
 travail sur 1 coté

Description courte

Repère No. _____

Armoire chaude de 1 000 mm de large à 2 portes, conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec 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. La température dans l'armoire peut être réglée grâce à un régulateur thermostatique, jusqu'à un maximum de 110 °C. L'espace de stockage de l'armoire peut accueillir des récipients GN 1/1.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : Un côté fonctionnel, classe hygiène H2.

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.
- La température dans l'armoire peut être réglée au moyen d'un thermostat pour répondre à différents besoins. La température maximale est de 110 °C.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle de 70 mm.
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- 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
- Espace de rangement à la base de l'appareil pouvant accueillir un récipient GN 1/1.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Accessoires en option

- Plinthe acier inox, 1000x200mm PNC 912636 ☐
- 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 ☐
- Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x665 PNC 913235 ☐
- 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: _____

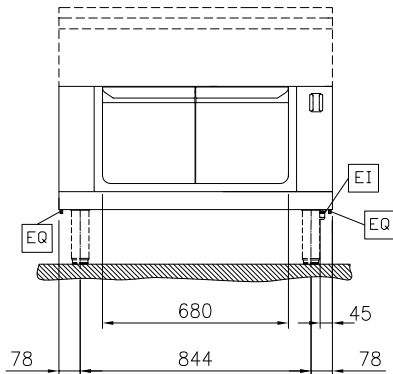
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche PNC 913262 ☐
- Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels PNC 913283 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670 ☐
- Panneau latéral en acier 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 ☐



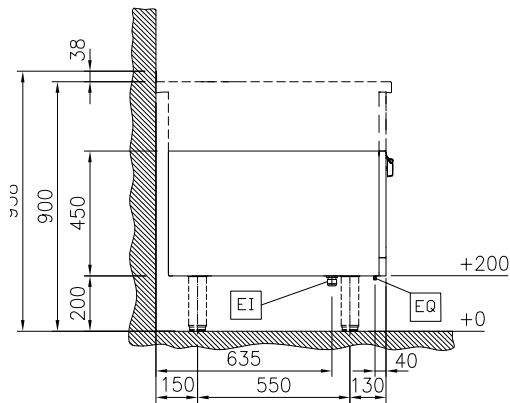
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 85 - 1000 mm Armoire chaude 2 portes, GN , 1 Coté (H2)

Avant

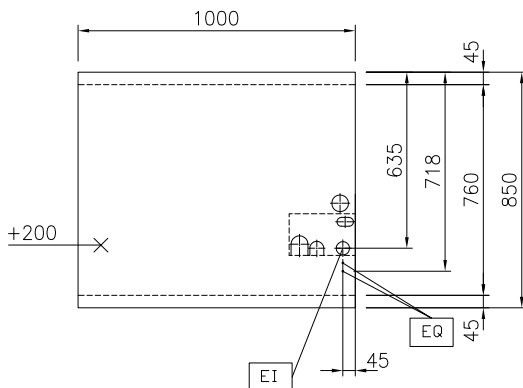


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Informations générales

Largeur extérieure	
588654 (MB4HCAJOAO)	1000 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	450 mm
Largeur intérieure du soubassement :	680 mm
Hauteur intérieure du soubassement :	330 mm
Profondeur intérieure du soubassement :	715 mm
Plage de température de l'armoire	30-110 °C
Poids net :	31 kg

Durabilité

Consommation de courant: 5 Amps