Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 85 - Plaque ECOTOP électrique, adossé

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

588683 (MBLDGBHDAO) thermaline 85 - PLAQUE COUP DE FEU ELEC, REVETEMENT ECOTOP , TRAVAIL SUR 1 COTE AVEC DOSSERET - 400V

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, large, ronde, 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. Modèle ECOTOP avec une surface de cuisson (640x640 mm) en acier doux de 14mm d'épaisseur, avec un revêtement spécial réduisant la radiation de la chaleur. 4 zones de cuisson à contrôle indépendant (4 kW chacune) avec 2 capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et 8 niveaux de puissance. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu. 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 : Amovible, un côté fonctionnel avec dosseret.

Caractéristiques principales

- 4 zones de cuisson à contrôle indépendant.
- Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu.
- 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.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- La plaque ECOTOP est doté d'une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec un revêtement retenant la chaleur.
- 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.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Deux capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et éviter la déformation de la plaque de cuisson.
- 8 niveaux de puissance.

Construction

- 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
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable

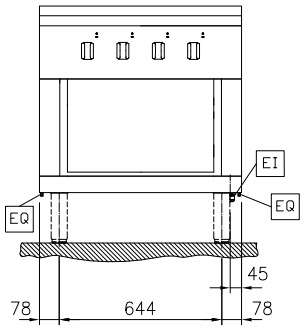
- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Accessoires en option

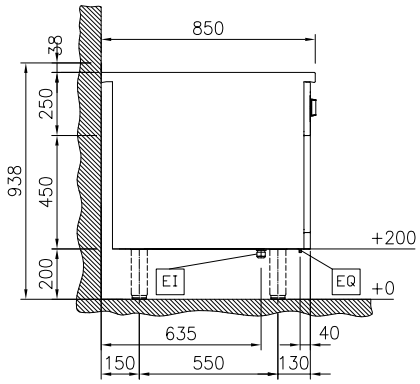
APPROBATION:

Cuisson modulaire thermaline 85 - Plaque ECOTOP électrique, adossé

Avant

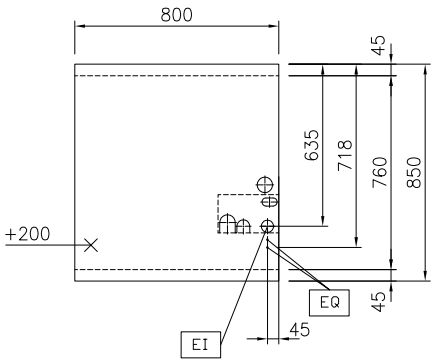


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	12 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	100 °C
Température de fonctionnement MAXI :	450 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Largeur de stockage :	580 mm
Hauteur de stockage :	330 mm
Profondeur de stockage :	740 mm
Poids net :	145 kg
Configuration :	Sur socle cimenté;1 côté fonctionnel
Puissance plaque avant :	3 - 3 kW
Puissance des plaques arrières :	3 - 3 kW
Largeur utile de la plaque	670 mm
Profondeur de la surface utile :	650 mm

Durabilité

Consommation de courant:	26 Amps

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.04.23

Accessoires en option

• Rail de connection avec dosseret 850mm	PNC 912498	❑
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	❑
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	❑
• Etagère rabattable, 300x850mm	PNC 912579	❑
• Etagère rabattable, 400x850mm	PNC 912580	❑
• Etagère latérale {	PNC 912586	❑
• Etagère latérale {	PNC 912587	❑
• Etagère latérale {	PNC 912588	❑
• 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	❑
• Socle inox, adossé, 800mm	PNC 912882	❑
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé	PNC 913003	❑
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé	PNC 913004	❑
• Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret	PNC 913013	❑
• Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 850mm	PNC 913115	❑
• Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 850mm	PNC 913116	❑
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dosseret	PNC 913206	❑
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dosseret	PNC 913207	❑
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	❑
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels <b>pour TL80) 660x565	PNC 913234	❑
• Energy optimizer kit 32A - factory fitted	PNC 913247	❑
• 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	❑
• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	❑
• Filtre L=800mm	PNC 913665	❑
• - 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	❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.