

Cuisson modulaire thermaline 85 - Plaque de cuisson "Free cooking" lisse, Adossée

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588549 (MBTABEAO) Free-cooking top 2 zones, travail sur 1 coté, dossier

588551 (MBTCBBHOAO) Free-cooking top 4 zones, 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. 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. Plaque lisse (400x740 mm) chauffée électriquement en acier de 14 mm avec une large zone de nettoyage ronde autour de la plaque. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu ; température maximale de la surface de 350°C. Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. 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 : Un côté fonctionnel, Top, avec dossier.

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.
- 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.
- Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Température de la surface jusqu'à 350 °C
- Pour cuisson en contact direct ou en récipient

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.
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- La surface de cuisson est une plaque monobloc chauffée électriquement en acier inoxydable AISI 316 de 20 mm d'épaisseur.
- Plaque de 2 mm d'épaisseur en acier inoxydable AISI 304

Développement durable



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

APPROBATION: _____

Accessoires en option

- Rail de connection avec dossieret 850mm PNC 912498
- Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm (pour 588549) PNC 912523
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm (pour 588551) PNC 912526
- Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm (pour 588549) PNC 912553
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm (pour 588551) PNC 912556
- Etagère rabattable, 300x850mm PNC 912579
- Etagère rabattable, 400x850mm PNC 912580
- Etagère latérale { PNC 912586
- Etagère latérale { PNC 912587
- Etagère latérale { PNC 912588
- Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret (pour 588549) PNC 913010
- Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret (pour 588551) PNC 913013
- Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 850mm PNC 913115
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 850mm PNC 913116
- Grattoir pour plaques lisses PNC 913119
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret PNC 913206
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret PNC 913207
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231
- Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine (pour 588549) PNC 913244
- Energy optimizer kit 32A - factory fitted (pour 588551) PNC 913247
- - NOT TRANSLATED - PNC 913632
- - NOT TRANSLATED - PNC 913633
- - NOT TRANSLATED - PNC 913634
- - NOT TRANSLATED - PNC 913635
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640
- Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine (pour 588549) PNC 913649
- - NOT TRANSLATED - (pour 588551) PNC 913652
- Filtre L=500mm (pour 588549) PNC 913664
- Filtre L=800mm (pour 588551) PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - (pour 588549) PNC 913676
- - NOT TRANSLATED - (pour 588551) PNC 913677

Électrique

- ☐ **Voltage :** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- ☐ **Total Watts :**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 6 kW
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 12 kW

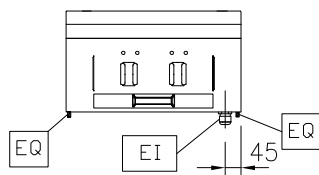
Informations générales

- ☐ **Température de fonctionnement MINI :** 80 °C
- ☐ **Température de fonctionnement MAXI :** 350 °C
- ☐ **Largeur extérieure**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 500 mm
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 800 mm
- ☐ **Profondeur extérieure** 850 mm
- ☐ **Hauteur extérieure** 250 mm
- ☐ **Poids net :**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 73 kg
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 120 kg
- ☐ **Configuration :** 1 côté fonctionnel, Top
- ☐ **Profondeur surface cuisson :**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 630 mm
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 650 mm
- ☐ **Largeur surface cuisson :**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 360 mm
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 670 mm

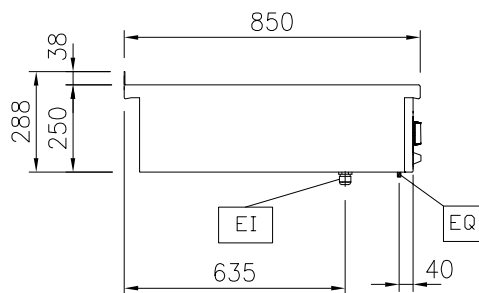
Durabilité

- ☐ **Consommation de courant:**
- ☐ **588549 (MBTABBEAO)** 13 Amps
- ☐ **588551 (MBTCBBHOO)** 26 Amps

Avant

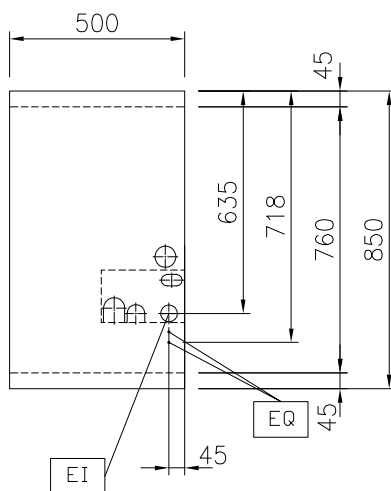


Côté

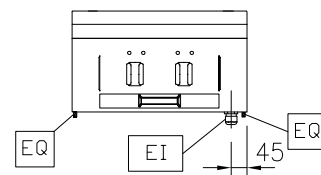


EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

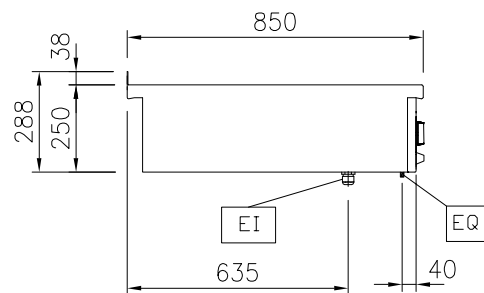
Dessus



Avant



Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus

