Electrolux PROFESSIONAL

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

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

588549 (MBTABBEOAO)	Free-cooking top 2 zones, travail sur 1 coté, dosseret
588551 (MBTCBBHOAO)	Free-cooking top 4 zones, travail sur 1 coté, dosseret

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 dosseret.

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 conçu 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:

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

Accessoires en option

• Rail de connection avec dosseret 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 dosseret (pour 588549)	PNC 913010	❑
• Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret (pour 588551)	PNC 913013	❑
• Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 850mm	PNC 913115	❑
• Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 850mm	PNC 913116	❑
• Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	❑
• 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	❑
• 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 (MBTABBEOAO)	6 kW
588551 (MBTCBBHOAO)	12 kW

Informations générales

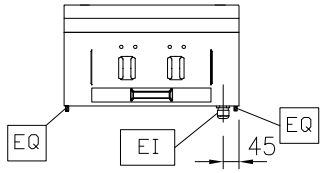
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	350 °C
Largeur extérieure	
588549 (MBTABBEOAO)	500 mm
588551 (MBTCBBHOAO)	800 mm
Profondeur extérieure	850 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	
588549 (MBTABBEOAO)	73 kg
588551 (MBTCBBHOAO)	120 kg
Configuration :	1 côté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

Durabilité

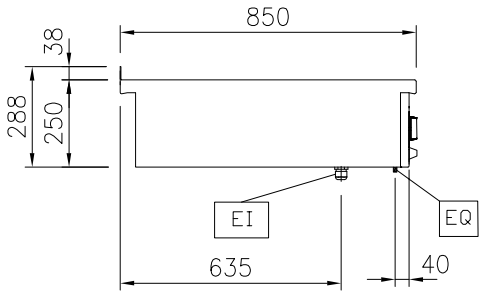
Consommation de courant:	
588549 (MBTABBEOAO)	13 Amps
588551 (MBTCBBHOAO)	26 Amps

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

Avant

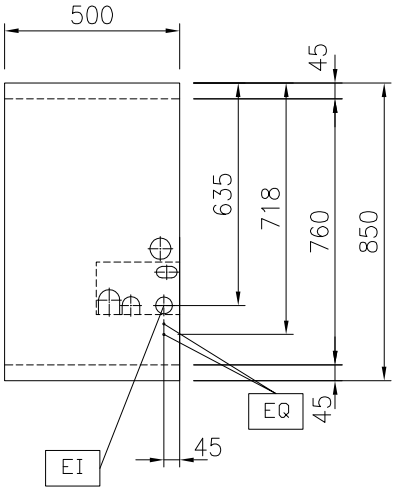


Côté

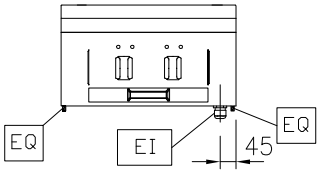


EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

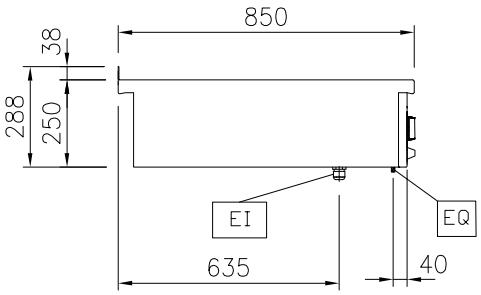
Dessus



Avant

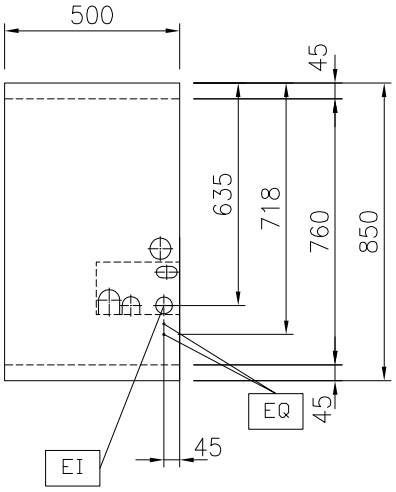


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



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

2025.06.23