

Cuisson modulaire thermaline 85 - 500 mm Free- cooking Electrique Top, Lisse, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588677
(MBTDGBEDAO) Free-cooking 2 zones sur soubassement ouvert, 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. 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. 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, avec dossier.

Caractéristiques principales

- 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.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- 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.
- 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

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

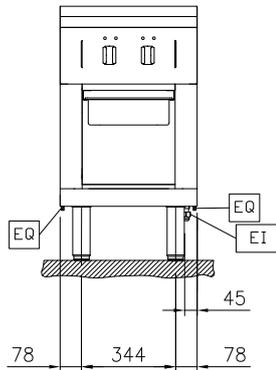
Accessoires en option

- Rail de connection avec dossier PNC 912498
850mm
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912523
largeur 500mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912553
largeur 500mm
- Etagère rabattable, 300x850mm PNC 912579
- Etagère rabattable, 400x850mm PNC 912580
- Etagère latérale { PNC 912586
- Etagère latérale { PNC 912587

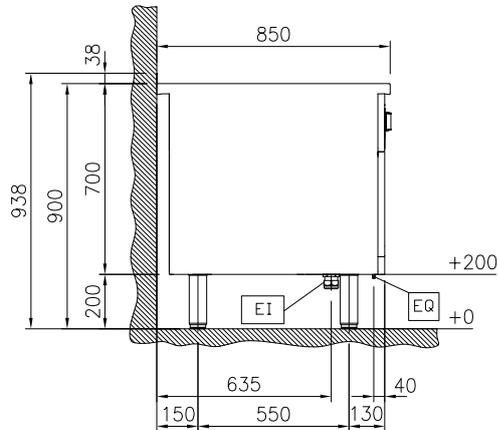
APPROBATION: _____

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Etagère latérale { | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe acier inox, 500x200mm | PNC 912631 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> |
| • Socle inox, adossé, 500mm | PNC 912879 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier | PNC 913010 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 850mm | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |
| • Grattoir pour plaques lisses | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossier | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossier | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos. | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |
| • Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels | PNC 913279 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtre L=500mm | PNC 913664 | <input type="checkbox"/> |

Avant

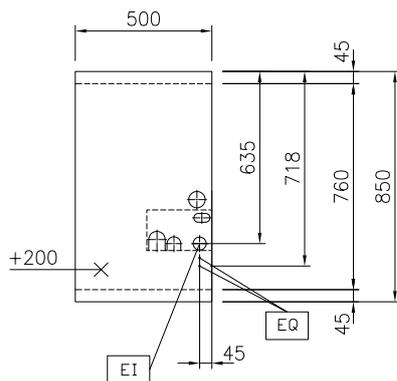


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 6 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 80 °C
Température de fonctionnement MAXI : 350 °C
Largeur extérieure : 500 mm
Profondeur extérieure : 850 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 90 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 13 Amps