



## Cuisson modulaire thermaline 850 - 800 mm Plaque "Free Cooking" électrique, Adossée



588678  
(MBTFGBHDAO) Free-cooking 4 zones sur soubassement ouvert, 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 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 dosseret.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

### 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 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.

### APPROBATION:

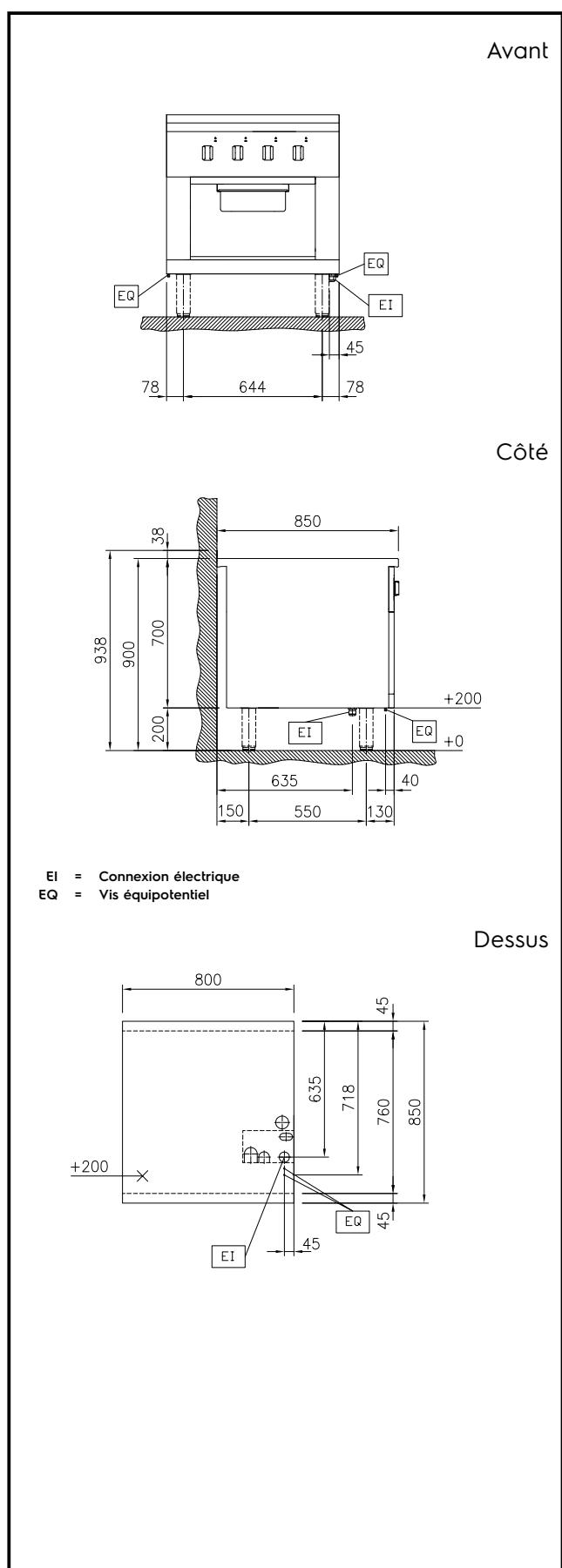


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

### Accessoires en option

• Rail de connection avec dossieret 850mm	PNC 912498	<input type="checkbox"/>	• 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 ProThermic et les appareils extérieurs - à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions)	PNC 913686	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>			
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 300x850mm	PNC 912579	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 400x850mm	PNC 912580	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale {	PNC 912586	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale {	PNC 912587	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale {	PNC 912588	<input type="checkbox"/>			
• Plinthe acier inox, 800x200mm	PNC 912634	<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, 800mm	PNC 912882	<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, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913013	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 850mm	PNC 913115	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit avec dossieret, 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 dossieret	PNC 913206	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL85 avec dossieret	PNC 913207	<input type="checkbox"/>			
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'insertion, d = 850 mm	PNC 913231	<input type="checkbox"/>			
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels <b>pour TL80</b> 660x565	PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
• Energy optimizer kit 32A - factory fitted	PNC 913247	<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"/>			
• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			
• Filtre L=800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>			
• Panneau de séparation en acier inoxydable, 850 x 700 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 85 et thermaline C85)	PNC 913670	<input type="checkbox"/>			





### Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 12 kW

### Informations générales

Profondeur surface cuisson :  
Largeur surface cuisson :  
Température de fonctionnement MINI : 80 °C  
Température de fonctionnement MAXI : 350 °C  
Largeur extérieure 800 mm  
Profondeur extérieure 850 mm  
Hauteur extérieure 700 mm  
Poids net : 145 kg  
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

### Durabilité

Consommation de courant: 26 Amps