

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

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**588678**  
(MBTFGBHDAO)Free-cooking 4 zones sur soubassement  
ouvert, travail sur 1 côté, dossier et

### 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 et.

### 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.

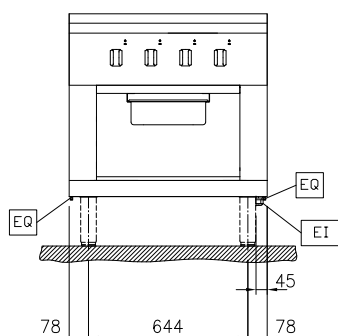
APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires en option**

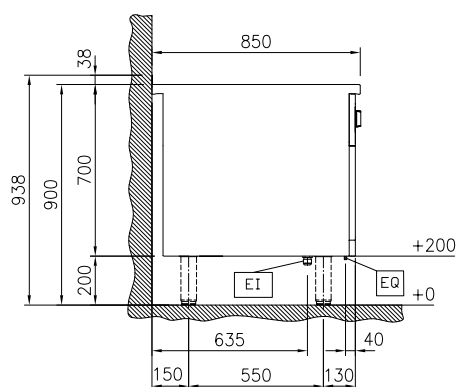
|                                                                                                                                                   |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rail de connection avec dossieret 850mm                                                                                                         | PNC 912498 | <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"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                              | 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) 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"/> |

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

Avant

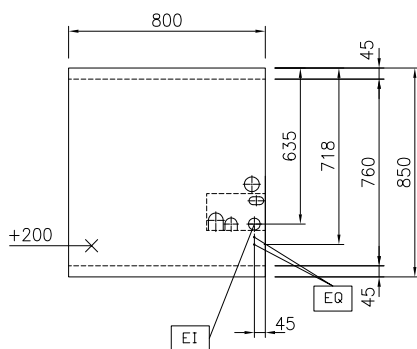


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



### 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

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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.