

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 saleté 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.

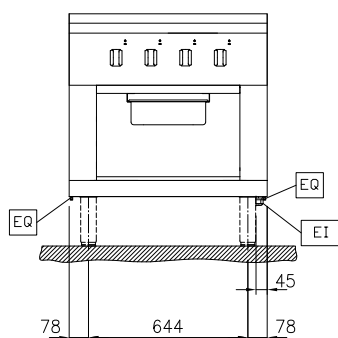
APPROBATION: _____

Accessoires en option

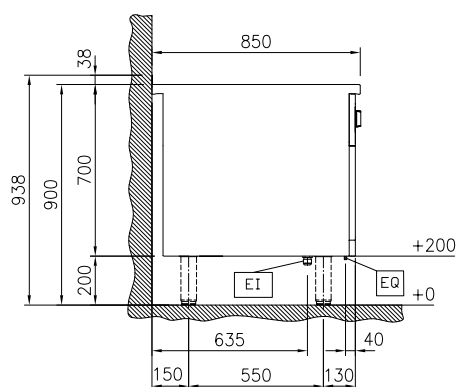
• Rail de connection avec dossieret 850mm	PNC 912498	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	☐
• Etagère rabattable, 300x850mm	PNC 912579	☐
• Etagère rabattable, 400x850mm	PNC 912580	☐
• Etagère latérale {	PNC 912586	☐
• Etagère latérale {	PNC 912587	☐
• Etagère latérale {	PNC 912588	☐
• Plinthe acier inox, 800x200mm	PNC 912634	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm	PNC 912659	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm	PNC 912662	☐
• Socle inox, adossé, 800mm	PNC 912882	☐
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé	PNC 913003	☐
• Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé	PNC 913004	☐
• Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	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	☐
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565	PNC 913234	☐
• Energy optimizer kit 32A - factory fitted	PNC 913247	☐
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite	PNC 913261	☐
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche	PNC 913262	☐
• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	☐
• Filtre L=800mm	PNC 913665	☐

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

Avant

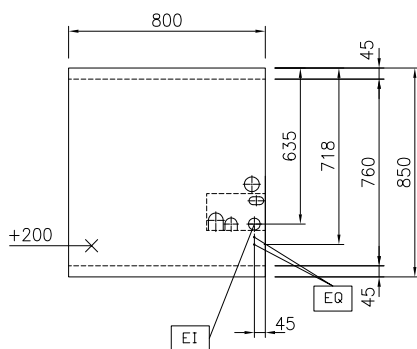


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotential

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.