

## Cuisson modulaire thermale 90 - Plaque coup de feu électrique 4 zones, Adossé

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**589007 (MCLCABJOAO)**

 Plaque coup de feu  
électrique, 4 zones, travail  
sur 1 côté, dossier

### Description courte

#### Repère No. \_\_\_\_\_

Élément conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre intérieur pour solidité extrême 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 Éléments sont connectés ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Surface de cuisson en acier doux, lisse et sans pore. 4 zones de cuisson à contrôle indépendant avec 2 capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et 8 niveaux de puissance. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu. 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 : 1 côté fonctionnel, Top, 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.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- 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.
- Grand affichage numérique hautement visible conçu en acier trempé pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, pour indiquer les réglages de puissance et de température. L'affichage indique également si l'appareil et les éléments chauffants sont éteints/allumés.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Deux capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et éviter la déformation de la plaque de cuisson.
- 8 niveaux de puissance.
- 4 zones de cuisson à contrôle indépendant.
- Surface de cuisson 20 mm d'épaisseur, DIN 1.7335, lisse, sans pores, facile à nettoyer.

### Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- 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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.

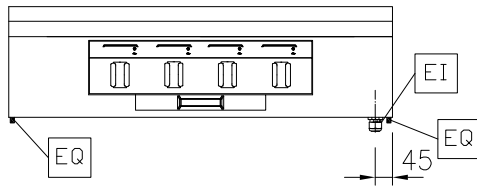
**APPROBATION:** \_\_\_\_\_

### Développement durable

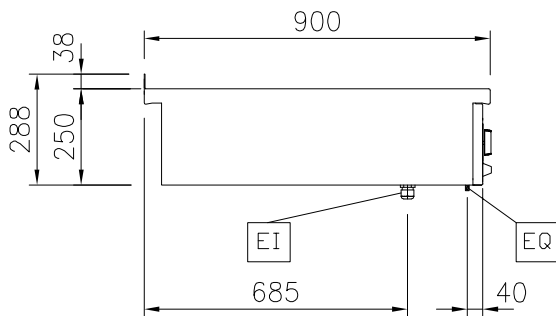


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Avant

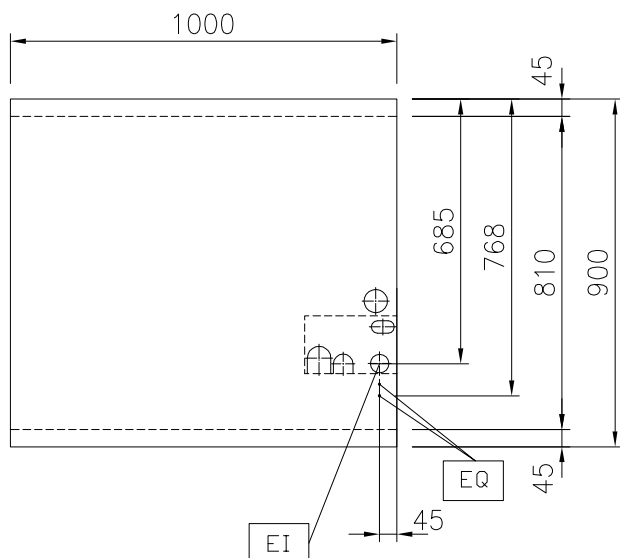


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



## Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 16 kW

## Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 100 °C  
Température de fonctionnement MAXI : 450 °C  
Largeur extérieure : 1000 mm  
Profondeur extérieure : 900 mm  
Hauteur extérieure : 250 mm  
Poids net : 160 kg  
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top  
Puissance plaque avant : 4 - 4 kW  
Puissance des plaques arrières : 4 - 4 kW  
Largeur utile de la plaque : 820 mm  
Profondeur de la surface utile : 720 mm

## Durabilité

Consommation de courant: 34.8 Amps

**Accessoires en option**

|                                                                             |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rail de connexion avec dossieret 900mm                                    | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm                                | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm                                | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 300x900mm                                             | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 400x900mm                                             | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 200x900mm                                          | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 300x900mm                                          | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 400x900mm                                          | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connection droit avec dossieret                               | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connection gauche avec dossieret                              | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau arrière, 1000x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret | PNC 913015 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret | PNC 913028 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm                 | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 900mm                  | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret          | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret           | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos.                                     | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • Insert profilé d=900                                                      | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Energy optimizer kit 40A - factory fitted                                 | PNC 913248 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral gauche inox, 850x400mm, montage mural                     | PNC 913636 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                        | PNC 913637 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                        | PNC 913638 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                        | PNC 913639 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                        | PNC 913640 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine                               | PNC 913654 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtre L=1000mm                                                           | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                        | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |