

Cuisson modulaire thermale 90 - 2 Zones Induction Wok et Plaque, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589040 (MCIJABEOAO)

Wok + plaque induction, 2
zones, travail sur 1 côté,
dossieret

Description courte

Repère No.

Elément 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 Eléments sont connectés ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Elément composée d'un wok à induction et d'une plaque. La surface vitrocéramique lisse sans zone « hors d'usage » permet un nettoyage rapide et facile. La surface n'est pas directement chauffée pour éviter toute brûlure. Montée en température rapide avec atteinte immédiate de la pleine puissance de chauffe et très faible dissipation de la chaleur dans la cuisine. La puissance de la zone peut être réglée progressivement. 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 dossieret.

Caractéristiques principales

- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- 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.
- Montée en température rapide.
- Faible dissipation de la chaleur dans la cuisine.
- La puissance de la zone peut être réglée progressivement, par un réglage précis de la progression du plus faible au plus élevé.
- La plaque vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc aucun risque de brûlure sur la surface de cuisson.
- Elément composé d'un wok et d'une plaque.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- 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).
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.

Développement durable



- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION: _____

Accessoires en option

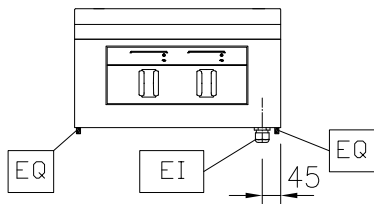
• Racloir pour plaque vitrocéramique	PNC 910601	☐
• Rail de connexion avec dossieret 900mm	PNC 912499	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm	PNC 912523	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm	PNC 912553	☐
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	☐
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	☐
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	☐
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	☐
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	☐
• Kit rail de connection droit avec dossieret	PNC 912981	☐
• Kit rail de connection gauche avec dossieret	PNC 912982	☐
• Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913010	☐
• Panneau arrière, 500x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913023	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm	PNC 913117	☐
• Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 900mm	PNC 913118	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret	PNC 913208	☐
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret	PNC 913209	☐
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	☐
• Insert profilé d=900	PNC 913232	☐
• Filtre L=500mm	PNC 913664	☐
• Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine)	PNC 913676	☐



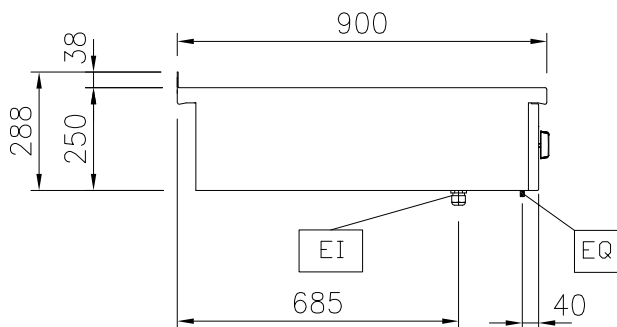
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 90 - 2 Zones Induction Wok et Plaque, Adossé

Avant

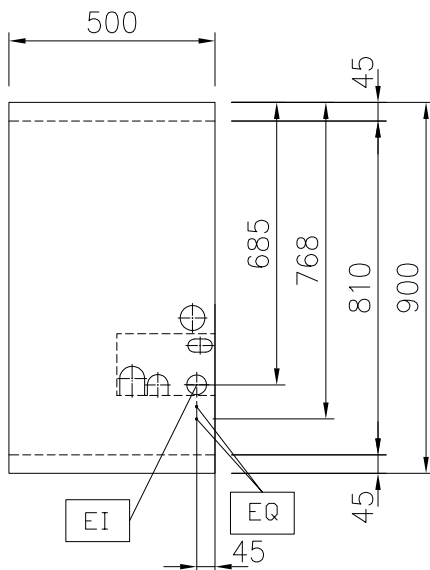


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 10 kW

Informations générales

Largeur extérieure : 500 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 250 mm
Poids net : 25 kg
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top
Puissance plaque avant : 5 - 0 kW
Puissance des plaques arrières : 5 - kW
Dimension plaques avant : 320x330
Dimensions des plaques arrières : Ø 300
Largeur induction top : 500 mm
Profondeur induction top : 900 mm

Durabilité

Consommation de courant: 15 Amps