



**Cuisson modulaire  
thermaline 90 - 1200 mm Placard 4  
portes traversant, GN , 2 Cotés (H2) -  
H=550**

**REPÈRE #** \_\_\_\_\_  
**MODELE #** \_\_\_\_\_  
**NOM #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_



**589336 (MC2FDCK000)**

Placard traversant H2, 4 portes, GN, 1200mm, travail sur 2 cotés

### Description courte

#### Repère No.

Soubassement passant de 1 200 mm de large à 4 portes pour le rangement des casseroles, poêles, plaques de four, etc. avec conception hygiénique et bords arrondis. Élément conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un socle en retrait de 70 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 connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. L'espace de rangement ouvert dans le soubassement peut accueillir des récipients GN 1/1.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : Soubassement Monobloc, 2 côtés fonctionnels, classe hygiène H2.

### Caractéristiques principales

- 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.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un socle de 70 mm.

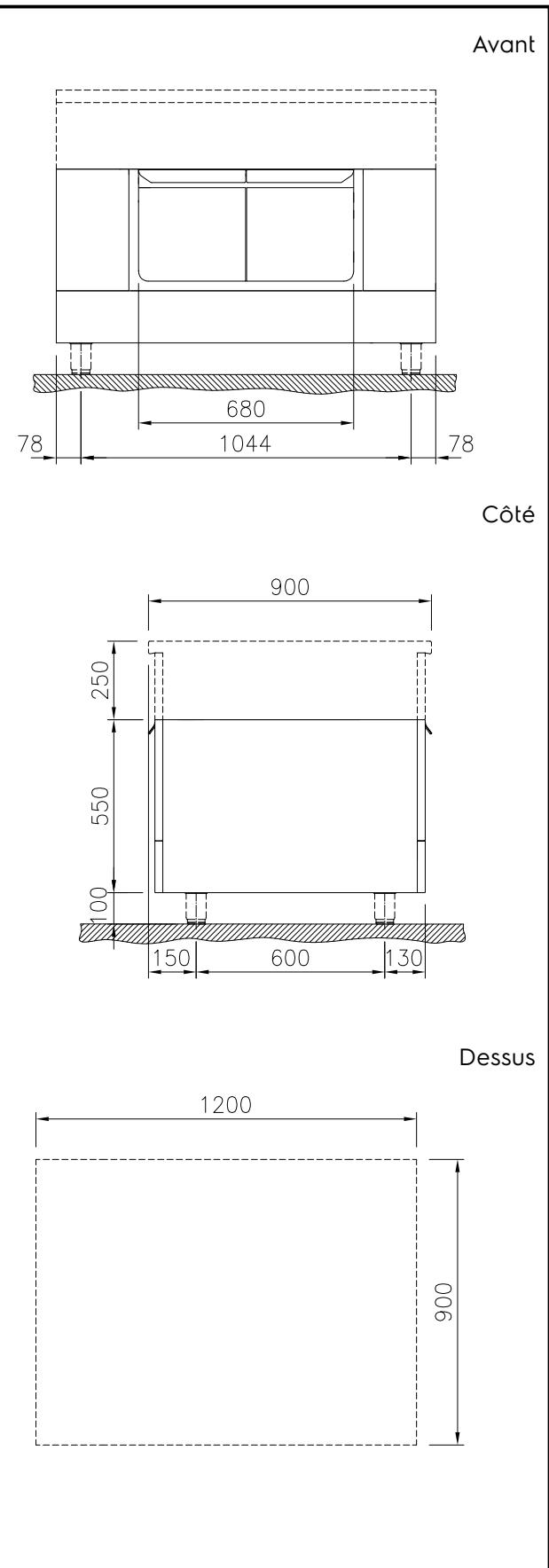
### Construction

- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Compartiment ouvert au design hygiénique avec angles larges et arrondis.
- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Espace de rangement à la base de l'appareil pouvant accueillir un récipient GN 1/1.
- 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)


**Informations générales**

<b>Largeur extérieure</b>	1200 mm
<b>589336 (MC2FDCKOOO)</b>	
<b>Profondeur extérieure</b>	900 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	550 mm
<b>Largeur intérieure du soubassement :</b>	680 mm
<b>Hauteur intérieure du soubassement :</b>	330 mm
<b>Profondeur intérieure du soubassement :</b>	810 mm
<b>Poids net :</b>	40 kg

**Accessoires en option**

- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central PNC 912511
- Plinthe acier inox, 1200x100mm PNC 912602
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm PNC 912621
- Socle inox, central, 1200mm PNC 912924
- Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards pour TL90 dims : 760x665 PNC 913238
- Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units PNC 913259
- Support de fixation d'étagère TL90 2 côtés PNC 913284
- Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90) PNC 913673
- Panneau latéral en acier inoxydable, 900 x 800 mm, encastrable (à utiliser uniquement contre un mur, contre une niche et entre des appareils Electrolux Professional Thermaline et ProThermatic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions) PNC 913689

