

Cuisson modulaire thermale 90 - Cuiseur à pâtes électrique 40 lt , 1 coté, H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589449 (MCKEFADDAO)

Cuiseur à pâtes électrique
40lt, travail sur 1 coté

Description courte

Repère No.

Elément conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec une façade en retrait de 20 mm et 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. Appareil pouvant également être utilisé pour cuire des nouilles de toutes sortes, du riz, des boulettes de pâte, des légumes et des soupes. Bac à eau en acier inoxydable 1.4435 (AISI 316L), avec remplissage d'eau constant automatique et température de l'eau régulée par capteurs. Plaque d'égouttage intégrée pour la vidange des paniers. Compatible avec le système de soulèvement automatique des paniers pour une facilité de fonctionnement. Systèmes de sécurité et arrêt automatique en cas de manque d'eau pour prévenir les surchauffes. Bords surélevés tout autour de l'évier pour prévenir l'infiltration de la saleté. 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 : Monobloc, 1 côté fonctionnel.

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.
- 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.
- Mise à niveau de l'eau en continu.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès
- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Cuve facile à nettoyer avec coins arrondis.
- 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.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- 3 systèmes de sécurité protège l'appareil contre les élévation de température anormales. Réenclenchement manuel sans outils.
- Remplissage d'eau automatique à deux vitesses régulé par un capteur de niveau d'eau MIN/MAX
- Niveau d'eau contrôlé par un capteur électronique pouvant être sélectionné pour les niveaux de puissance ou de température.
- Possibilité de régénération de la nourriture grâce à un thermostat électronique.

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

APPROBATION: _____

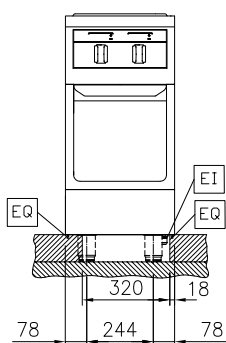
- Bac à eau en 1.4435 (AISI 316L) acier inoxydable soudé.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable

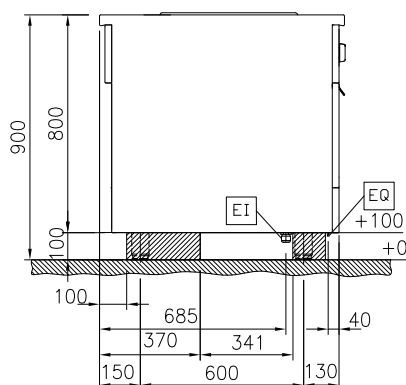


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Avant

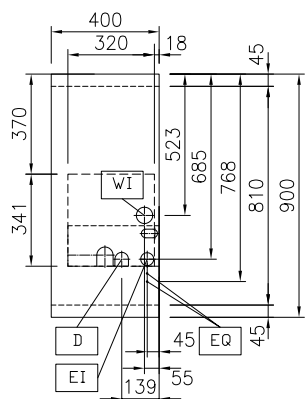


Côté



D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotentiel
 WI = Raccordement eau

Dessus



Électrique

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

Eau

Section arrivée eau froide : 3/4"
 Dimension évacuation 1"

Informations générales

Nb de paniers : 1
 Largeur cuve utile : 300 mm
 Hauteur cuve utile : 320 mm
 Profondeur cuve utile : 515 mm
 Capacité de cuve : 38 lt MIN; 40 lt MAX
 Plage de réglage : 40 °C MIN; 90 °C MAX
 Largeur extérieure : 400 mm
 Profondeur extérieure : 900 mm
 Hauteur extérieure : 800 mm
 Poids net : 70 kg

Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 14.4 Amps

Accessoires en option

• Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	☐	• Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units	PNC 913259	☐
• Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central	PNC 912511	☐	• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour installations dos à dos, gauche	PNC 913277	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm	PNC 912522	☐	• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour une installation dos à dos, à droite	PNC 913278	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm	PNC 912552	☐	• Filtre L=400mm	PNC 913663	☐
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	☐	• 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	☐
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	☐	• Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine)	PNC 913676	☐
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	☐	• 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 ProThermetic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions)	PNC 913689	☐
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	☐			
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	☐			
• Plinthe acier inox, 400x100mm	PNC 912594	☐			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm	PNC 912621	☐			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	☐			
• Socle inox, central, 400mm	PNC 912916	☐			
• Kit rail de connexion droit	PNC 912975	☐			
• Kit rail de connexion gauche	PNC 912976	☐			
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	☐			
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	☐			
• Chassis de maintien pour 6 paniers rond	PNC 913133	☐			
• Couvercle pour cuiseur à pâtes 40lt	PNC 913149	☐			
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90	PNC 913202	☐			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90	PNC 913203	☐			
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800	PNC 913224	☐			
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800	PNC 913225	☐			
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier	PNC 913227	☐			
• Insert profilé d=900	PNC 913232	☐			
• Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine	PNC 913245	☐			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left	PNC 913251	☐			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right	PNC 913252	☐			
• Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, gauche	PNC 913255	☐			
• Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, droit	PNC 913256	☐			