

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589450 (MCKEFBDDAO)

Cuiseur à pâtes électrique
40lt, travail sur 1 coté,
dosseret

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 avec dosseret.

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



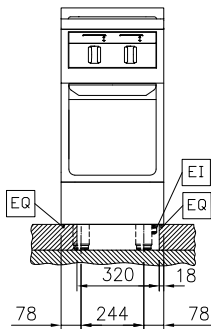
- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.



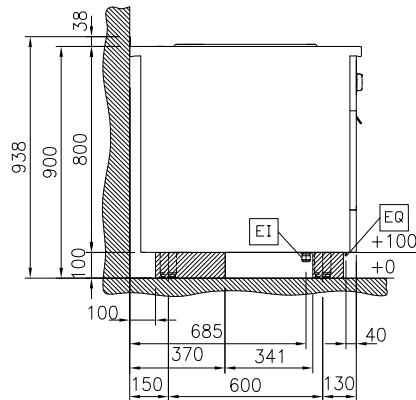
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaleine 90 - Cuiseur à pâtes électrique 40 lt , 1 Adossé, H=800

Avant

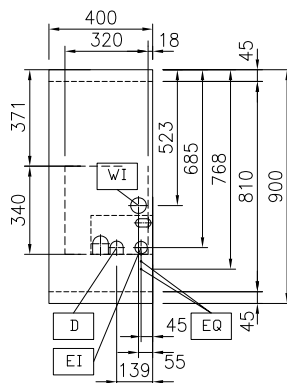


Côté



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

Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Cuiseur à pâtes électrique 40 lt , 1 Adossé, H=800

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



Accessoires en option

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Rail de connexion avec dossieret 900mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • Filtre L=400mm | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 300x900mm | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 400x900mm | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <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"/> | | | |
| • Plinthe acier inox, 400x100mm | PNC 912594 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm | PNC 912624 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Socle inox, adossé, 400mm | PNC 912897 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Socle inox, central, 400mm | PNC 912916 | <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, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret | PNC 913022 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé | PNC 913106 | <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"/> | | | |
| • Chassis de maintien pour 6 paniers rond | PNC 913133 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Couvercle pour cuiseur à pâtes 40lt | PNC 913149 | <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"/> | | | |
| • Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine | PNC 913245 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800 | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> | | | |