

Cuisson modulaire thermale 90 - 20 lt Cuiseur à pâtes électriques, Pose libre, 1 Coté, H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


589475 (MCKCFADDAO)

 Cuiseur à pâtes électrique
20lt, travail sur 1 coté

Description courte

Repère No.

Élément 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

- Mise à niveau de l'eau en continu.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- 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.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Cuve facile à nettoyer avec coins arrondis.
- 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.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- 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.
- 3 systèmes de sécurité protègent l'appareil contre les élévations de température anormales. Réenclenchement manuel sans outils.
- 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.

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
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: _____

- Bac à eau en 1.4435 (AISI 316L) acier inoxydable soudé.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable



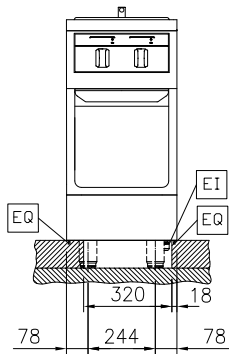
- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.



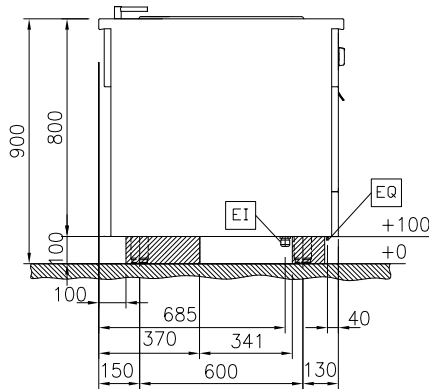
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - 20 lt Cuiseur à pâtes électriques, Pose libre, 1 Coté, H=800

Avant

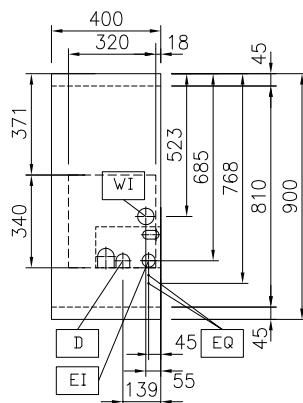


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 6 kW

Eau

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

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 250 mm
Hauteur cuve utile : 330 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 18 lt MIN; 20 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 : 73 kg

Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 8.7 Amps



Cuisson modulaire
thermaline 90 - 20 lt Cuiseur à pâtes électriques, Pose libre, 1 Coté,
H=800
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.16

Accessoires en option

• Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	☐	• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right	PNC 913252	☐
• Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central	PNC 912511	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913255	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm	PNC 912522	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913256	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm	PNC 912552	☐	• Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units	PNC 913259	☐
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913277	☐
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913278	☐
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	☐	• Filtre L=400mm	PNC 913663	☐
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• 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	☐			
• 1 panier pour cuiseur à pâtes 20 lt	PNC 913036	☐			
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	☐			
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	☐			
• 2 demis paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913135	☐			
• 4 paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913136	☐			
• 2 demis paniers rectangles pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913137	☐			
• Chassis de maintien pour 4 paniers pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913138	☐			
• Couvercle pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913148	☐			
• 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 14A - monté en usine	PNC 913244	☐			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left	PNC 913251	☐			