

Cuisson modulaire thermale 90 - Cuiseur à pâtes électrique 20 lt , Adossé, H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


589476 (MCKCFBDDAO)

 Cuiseur à pâtes électrique
20lt, 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 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 dossieret.

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.
- 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.
- 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.

APPROBATION: _____

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN18860_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.
- 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.

Accessoires en option

• Rail de connexion avec dossier 900mm	PNC 912499	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm	PNC 912522	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm	PNC 912552	☐
• 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	☐
• Plinthe acier inox, 400x100mm	PNC 912594	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm	PNC 912624	☐
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	☐
• Socle inox, adossé, 400mm	PNC 912897	☐
• Socle inox, central, 400mm	PNC 912916	☐
• Kit rail de connection droit avec dossier	PNC 912981	☐
• Kit rail de connection gauche avec dossier	PNC 912982	☐
• Panneau arrière, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier	PNC 913022	☐
• 1 panier pour cuiseur à pâtes 20 lt	PNC 913036	☐
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé	PNC 913102	☐
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé	PNC 913106	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 900mm	PNC 913117	☐
• Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 900mm	PNC 913118	☐
• 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	☐
• Couverture pour cuiseur à pâtes 20lt	PNC 913148	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossier	PNC 913208	☐
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossier	PNC 913209	☐
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	☐
• Insert profilé d=900	PNC 913232	☐
• Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine	PNC 913244	☐
• PANNEAU LATÉRAL GAUCHE TL90 ADOSS H800	PNC 913268	☐

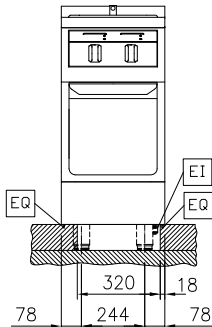
- PANNEAU LATERAL DROITE TL90 ADOSS H800 PNC 913270 ☐
- Filtre L=400mm PNC 913663 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐



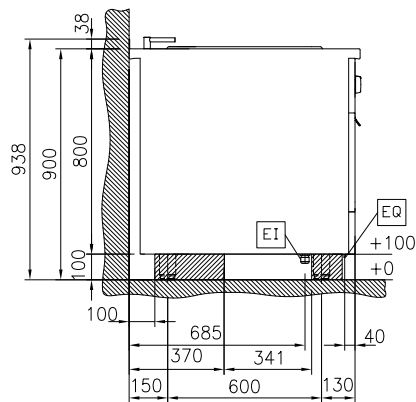
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 90 - Cuiseur à pâtes électrique 20 lt , Adossé, H=800

Avant

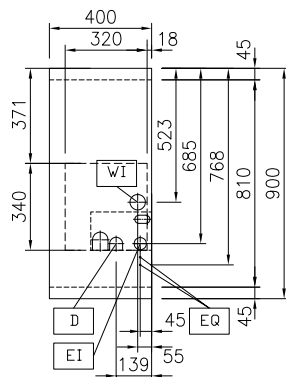


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 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 : 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 8.7 Amps



Cuisson modulaire
thermale 90 - Cuiseur à pâtes électrique 20 lt , Adossé, H=800
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.16