



Cuisson modulaire thermaline 90 - Cuiseur à pâtes électrique 24,5L, Adossé, H=800



589476 (MCKCFBDDAO)

Cuiseur à pâtes électrique
24,5 L, 1 côté fonctionnel,
avec dossier.

Description courte

Repère No.

Construit selon la norme DIN 18860_2 avec un rebord avant de 20mm et un socle encastré de 70mm. Cadre interne en acier inoxydable pour plus une robustesse. Plan de travail de 2mm en AISI 304. Surface plane, facile à nettoyer. Le système de raccordement THERMODUL permet d'obtenir un plan de travail sans joint lorsque les unités sont raccordées et empêche la pénétration de saletés. Appareil pouvant également être utilisé pour cuire toutes sortes de pâtes, du riz, des boulettes et des légumes. Cuve en acier inoxydable en AISI 316L, avec remplissage automatique à niveau constant et régulation de la température de l'eau par capteurs. Bac d'égouttage intégré pour éviter les paniers. Compatible avec le système de levage automatique des paniers pour faciliter les opérations de levage. Les systèmes de sécurité et l'arrêt automatique en cas de niveau d'eau insuffisant protègent contre la surchauffe. Bords surélevés tout autour du bac pour empêcher l'infiltration de saletés. La fonction veille permet d'économiser de l'énergie et de retrouver rapidement la puissance maximale. Les boutons métalliques avec poignée « souple » en silicone hygiénique intégrée facilitent la manipulation et le nettoyage. Certification IPX5 de résistance à l'eau. Sur pieds, 1 côté fonctionnel avec dossier.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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 salissure 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 réglé 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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

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 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

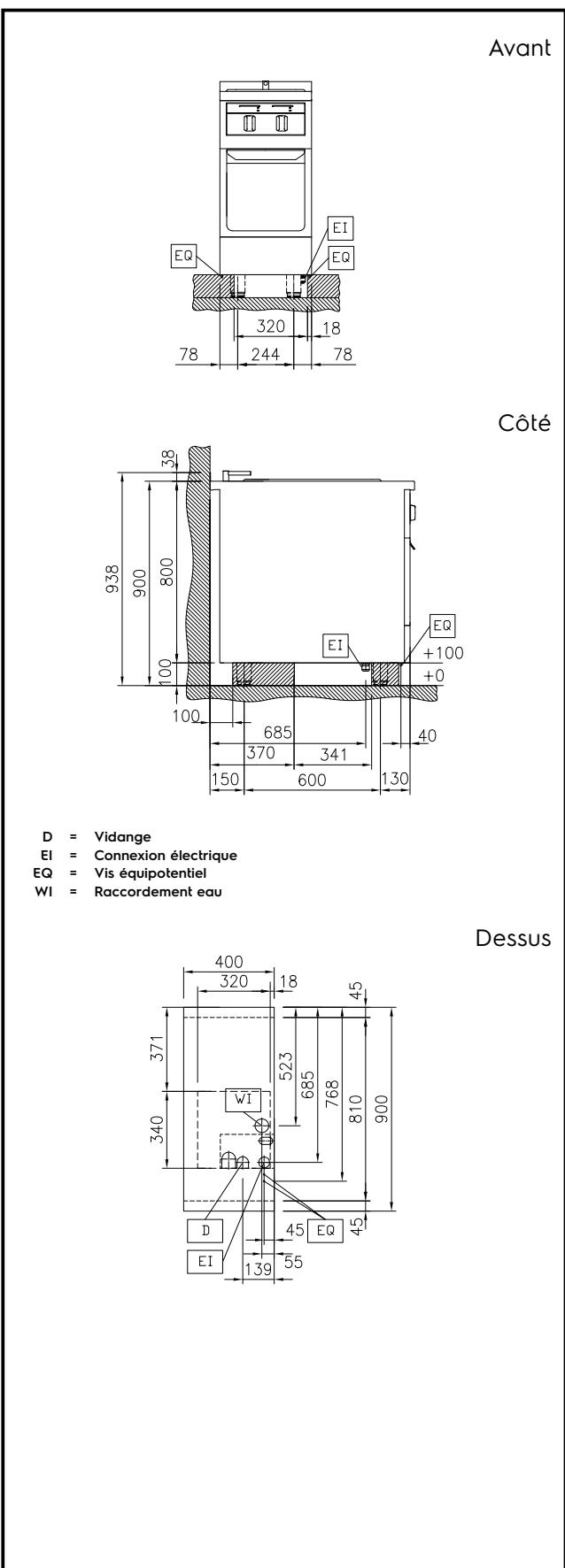
- Rail de connexion avec dossieret 900mm PNC 912499 □
- Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm PNC 912522 □
- Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm PNC 912552 □
- Etagère rabattable, 300x900mm PNC 912581 □
- Etagère rabattable, 400x900mm PNC 912582 □
- Etagère latérale fixe, 200x900mm PNC 912589 □
- 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 dossieret PNC 912981 □
- Kit rail de connection gauche avec dossieret PNC 912982 □
- Panneau arrière, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913022 □
- Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé PNC 913102 □
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé PNC 913106 □
- Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm PNC 913117 □
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, 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 □
- 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 avec dossieret PNC 913208 □
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret 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 LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800 PNC 913268 □
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite PNC 913270 □

- Filtre L=400mm PNC 913663
- 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
- Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) PNC 913676
- 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

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Cuiseur à pâtes électrique 24,5L, Adossé, H=800**

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

2025.12.12



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; 24.5 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