



**Cuisson modulaire
thermaline 90 - 800mm Etuve électrique
traversante, 4 portes, GN , 2 Cotés(H2) -
H=550**

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



589493 (MC4KDCHOAO)

Etuve électrique GN
traversante, 4 portes,
800mm, travail sur 2 cotés,
H2

Description courte

Repère No.

Armoire chaude de 800 mm de large à 4 portes, conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec 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. La température dans l'armoire peut être réglée grâce à un régulateur thermostatique, jusqu'à un maximum de 110 . L'espace de stockage de l'armoire peut accueillir des récipients GN 1/1.

Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : Soubassement Monobloc, 2 côtés fonctionnels, classe hygiène H2.

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.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle de 70 mm.
- La température dans l'armoire peut être réglée au moyen d'un thermostat pour répondre à différents besoins. La température maximale est de 110 °C.
- [NOT TRANSLATED]

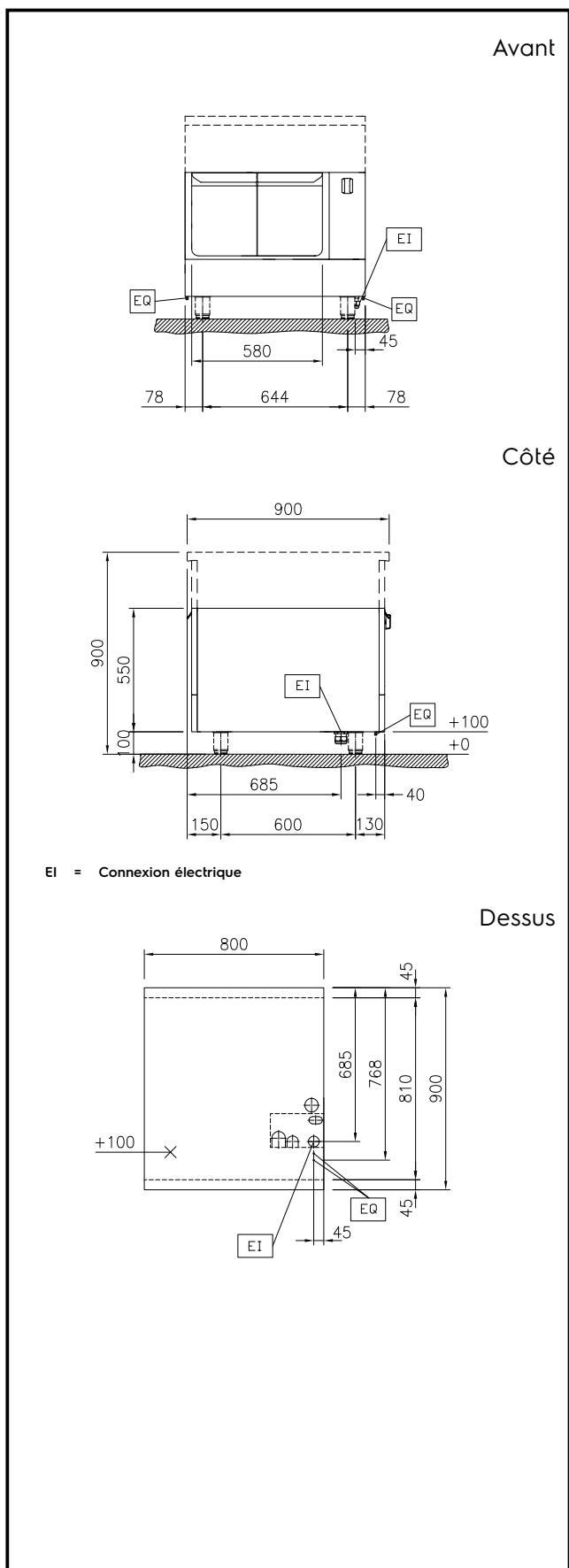
Construction

- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Espace de rangement à la base de l'appareil pouvant accueillir un récipient GN 1/1.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

APPROBATION:



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



Informations générales

Largeur extérieure	800 mm
589493 (MC4KDCHOAO)	900 mm
Profondeur extérieure	550 mm
Hauteur extérieure	580 mm
Largeur intérieure du soubassement :	330 mm
Profondeur intérieure du soubassement :	810 mm
Plage de température de l'armoire	30-110 °C
Poids net :	36 kg

Durabilité

Consommation de courant: 5 Amps

Accessoires en option

- Panneau latéral inox (12mm)
900x800mm, central PNC 912511
- Plinthe acier inox, 800x100mm PNC 912598
- Plinthes acier inox latérales
gauche et droite, central
900x100mm PNC 912621
- Socle inox, central, 800mm PNC 912920
- Étagère perforée pour les
armoires chauffantes et les
placards pour TL90 dims :
760x565 PNC 913237
- Kit d'optimisation de l'énergie
14A - monté en usine PNC 913244
- Side reinforced panel only in
combination with side shelf, for
freestanding units PNC 913259
- Support de fixation d'étagère
TL90 2 côtés PNC 913282
- 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 - 800mm Etuve électrique traversante, 4 portes, GN , 2 Cotés(H2) - H=550**
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.