

Cuisson modulaire thermaline 90 - Plaque coup de feu électrique Ecotop, Adossée, H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589524 (MCLBFBEDAO)

Plaque coup de feu
électrique ECOTOP, 2 zones,
travail sur 1 côté, dossier

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. Modèle ECOTOP avec une surface de cuisson en acier doux de 14 mm d'épaisseur, avec un revêtement spécial réduisant la radiation de la chaleur. 2 zones de cuisson à contrôle indépendant avec 2 capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et 8 niveaux de puissance. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. 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 dossier.

Caractéristiques principales

- 2 zones de cuisson à contrôle indépendant.
- Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- La plaque ECOTOP est dotée d'une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec un revêtement retenant la chaleur.
- 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.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Deux capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et éviter la déformation de la plaque de cuisson.
- 8 niveaux de puissance.

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.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

APPROBATION: _____



Développement durable

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

Accessoires en option

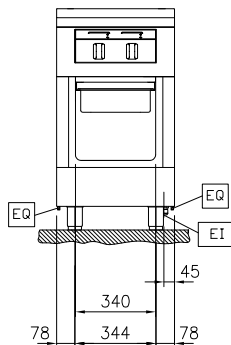
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Rail de connexion avec dossier 900mm | PNC 912499 | ☐ | • Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) | PNC 913676 | ☐ |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm | PNC 912523 | ☐ | • 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 | ☐ |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm | PNC 912553 | ☐ | | | |
| • Étagère rabattable, 300x900mm | PNC 912581 | ☐ | | | |
| • Étagère rabattable, 400x900mm | PNC 912582 | ☐ | | | |
| • Étagère latérale fixe, 200x900mm | PNC 912589 | ☐ | | | |
| • Étagère latérale fixe, 300x900mm | PNC 912590 | ☐ | | | |
| • Étagère latérale fixe, 400x900mm | PNC 912591 | ☐ | | | |
| • Plinthe acier inox, 500x100mm | PNC 912595 | ☐ | | | |
| • 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, 500mm | PNC 912898 | ☐ | | | |
| • Kit rail de connexion droit avec dossier | PNC 912981 | ☐ | | | |
| • Kit rail de connexion gauche avec dossier | PNC 912982 | ☐ | | | |
| • Panneau arrière, 500x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier | PNC 913023 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |
| • Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x325 | PNC 913233 | ☐ | | | |
| • Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine | PNC 913244 | ☐ | | | |
| • PANNEAU LATÉRAL 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 | ☐ | | | |
| • Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels | PNC 913279 | ☐ | | | |
| • Filtre L=500mm | PNC 913664 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |



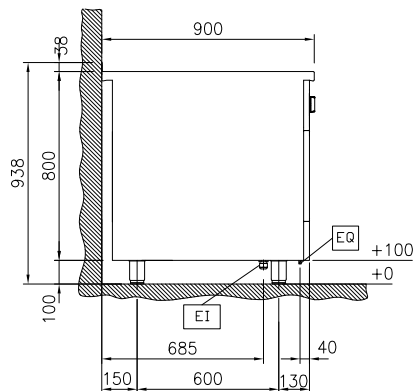
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaleine 90 - Plaque coup de feu électrique Ecotop, Adossée, H=800

Avant

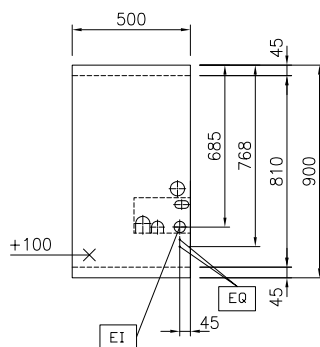


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 6 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 100 °C
Température de fonctionnement MAXI : 450 °C
Largeur extérieure 500 mm
Profondeur extérieure 900 mm
Hauteur extérieure 800 mm
Largeur de stockage : 340 mm
Hauteur de stockage : 330 mm
Profondeur de stockage : 740 mm
Poids net : 98 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel
Puissance plaque avant : 3 - 0 kW
Puissance des plaques arrières : 3 - kW
Largeur utile de la plaque 360 mm
Profondeur de la surface utile : 730 mm

Durabilité

Consommation de courant: 13 Amps



Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Plaque coup de feu électrique Ecotop, Adossée, H=800
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.11.29