

**Cuisson modulaire
thermale 90 -Plaque coup de feu
électrique 2 zones, Ecotop, 2 cotés,
H=800**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589525 (MCLBFCEDAO)

Plaque coup de feu
électrique ECOTOP, 2 zones,
travail sur 2 cotés

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 connectés 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, 2 côtés fonctionnels.

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: _____



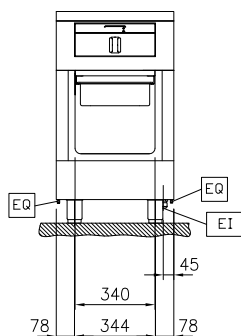
Développement durable

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

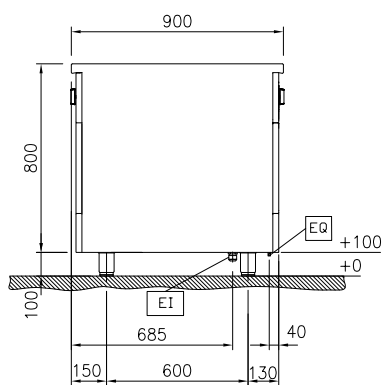
Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit rail de connexion 900mm | PNC 912502 | ☐ |
| • Panneau latéral inox (12mm)
900x800mm, central | PNC 912511 | ☐ |
| • Tablette de dressage 130mm,
largeur 500mm | PNC 912523 | ☐ |
| • 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, central 900x100mm | PNC 912621 | ☐ |
| • Socle inox, central, 500mm | PNC 912917 | ☐ |
| • Kit rail de connexion droit | PNC 912975 | ☐ |
| • Kit rail de connexion gauche | PNC 912976 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche affleurant,
900mm | PNC 913111 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droit affleurant,
900mm | PNC 913112 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm)
pour éléments TL90 | PNC 913202 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour
éléments TL90 | PNC 913203 | ☐ |
| • Insert profilé d=900 | PNC 913232 | ☐ |
| • Étagère perforée pour les armoires
chauffantes et les placards pour
TL90 dims : 760x325 | PNC 913236 | ☐ |
| • 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 913280 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Interrupteur électrique principal 25 A
4 mm ² 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 ProThermetic et des
appareils externes, à condition que
ceux-ci aient au moins les mêmes
dimensions) | PNC 913689 | ☐ |

Avant

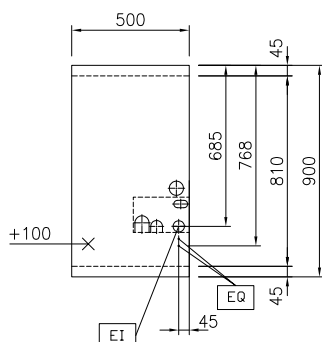


Côté



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 : On Base;Two-Side Operated
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