

## Cuisson modulaire thermale 90 - Plaque coup de feu électrique 4 zones Ecotop, 2 Cotés, H=800

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589531 (MCLDFCJDAO)

Plaque coup de feu  
électrique ECOTOP, 4 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 14mm d'épaisseur, avec un revêtement spécial réduisant la radiation de la chaleur. 4 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

- 4 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

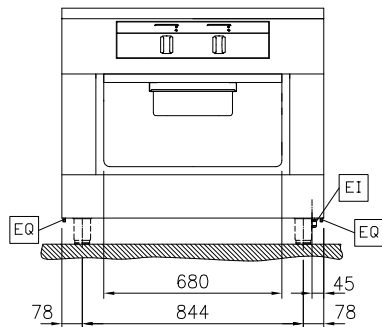
|                                                                                                 |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit rail de connexion 900mm                                                                   | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral inox (12mm)<br>900x800mm, central                                             | PNC 912511 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm,<br>largeur 1000mm                                                 | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm,<br>largeur 1000mm                                                 | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère rabattable, 300x900mm                                                                 | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère rabattable, 400x900mm                                                                 | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère latérale fixe, 200x900mm                                                              | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère latérale fixe, 300x900mm                                                              | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère latérale fixe, 400x900mm                                                              | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe acier inox, 1000x100mm                                                                | PNC 912600 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthes acier inox latérales gauche<br>et droite, central 900x100mm                          | PNC 912621 | <input type="checkbox"/> |
| • Socle inox, central, 1000mm                                                                   | PNC 912922 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion droit                                                                   | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion gauche                                                                  | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche affleurant,<br>900mm                                                  | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit affleurant,<br>900mm                                                   | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm)<br>pour éléments TL90                                          | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour<br>éléments TL90                                           | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • Insert profilé d=900                                                                          | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère perforée pour les armoires<br>chauffantes et les placards pour<br>TL90 dims : 760x665 | PNC 913238 | <input type="checkbox"/> |
| • Energy optimizer kit 40A - factory<br>fitted                                                  | PNC 913248 | <input type="checkbox"/> |
| • Side reinforced panel only in<br>combination with side shelf, for<br>freestanding units       | PNC 913259 | <input type="checkbox"/> |
| • Support de fixation d'étagère TL90 2<br>côtés                                                 | PNC 913284 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtre L=1000mm                                                                               | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                            | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |



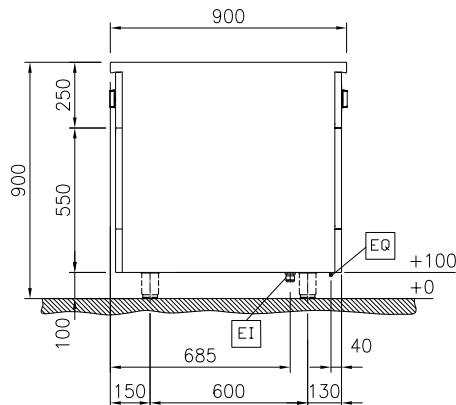
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire  
thermaleine 90 - Plaque coup de feu  
électrique 4 zones Ecotop, 2 Cotés, H=800**

Avant

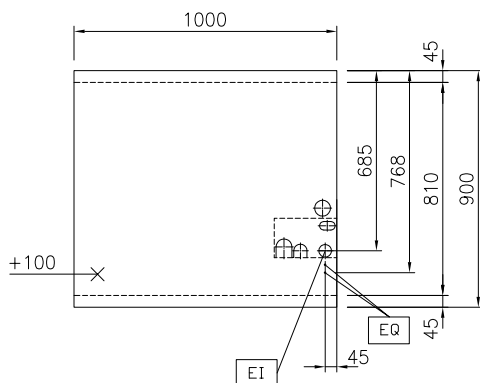


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotiel

Dessus



**Électrique**

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Puissance de raccordement 16 kW

**Informations générales**

Température de fonctionnement MINI : 100 °C  
Température de fonctionnement MAXI : 450 °C  
Largeur extérieure 1000 mm  
Profondeur extérieure 900 mm  
Hauteur extérieure 800 mm  
Largeur de stockage : 680 mm  
Hauteur de stockage : 330 mm  
Profondeur de stockage : 740 mm  
Poids net : 193 kg  
Configuration : On Base;Two-Side Operated  
Puissance plaque avant : 4 - 4 kW  
Puissance des plaques arrières : 4 - 4 kW  
Largeur utile de la plaque 820 mm  
Profondeur de la surface utile : 720 mm

**Durabilité**

Consommation de courant: 34.8 Amps



Cuisson modulaire  
thermaleine 90 - Plaque coup de feu électrique 4 zones Ecotop, 2 Cotés,  
H=800  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.09