Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - 500 mm Free-cooking Electrique Top avec plaque liste, 1 Coté, H=800

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

589576 (MCTDFAEDAO) Plaque Free-Cooking, travail sur 1 coté

Description courte

Repère No.

Elément conçue 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. Plaque lisse chauffée électriquement en acier de 14 mm avec une large zone de nettoyage ronde autour de la plaque. Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu ; température maximale de la surface de 350°C. 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.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- 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.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- 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.
- 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.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Température de la surface jusqu'à 350 °C
- Pour cuisson en contact direct ou en récipient

Construction

- 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.
- La surface de cuisson est une plaque monobloc chauffée électriquement en acier inoxydable AISI 316 de 20 mm d'épaisseur.
- Plaque de 2 mm d'épaisseur en acier inoxydable AISI 304
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

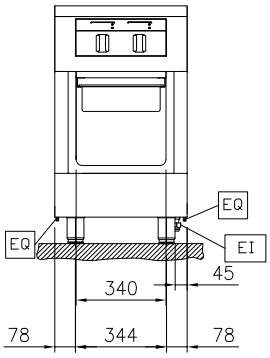
Accessoires en option

- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502 ❑
- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central PNC 912511 ❑

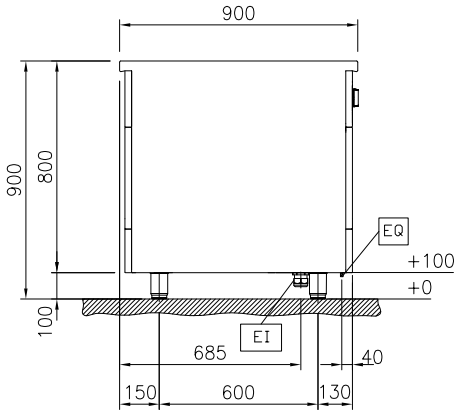
Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - 500 mm Free-cooking Electrique Top avec plaque liste, 1 Coté, H=800

Avant

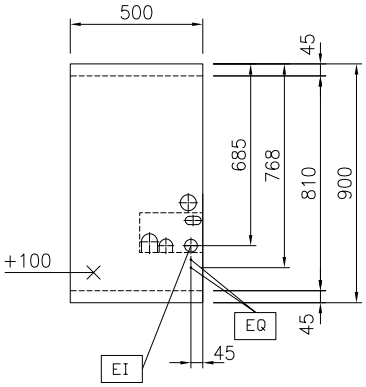


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	6 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	350 °C
Largeur extérieure	500 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	800 mm
Poids net :	98 kg
Configuration :	Sur socle cimenté;1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant:	13 Amps

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.05.12

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	❑
• 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, 500x100mm	PNC 912595	❑
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm	PNC 912621	❑
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	❑
• Socle inox, central, 500mm	PNC 912917	❑
• Kit rail de connection droit	PNC 912975	❑
• Kit rail de connection gauche	PNC 912976	❑
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	❑
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	❑
• Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	❑
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90	PNC 913202	❑
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90	PNC 913203	❑
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800	PNC 913224	❑
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800	PNC 913225	❑
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dosseret	PNC 913227	❑
• 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	❑
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left	PNC 913251	❑
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right	PNC 913252	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913255	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913256	❑
• Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units	PNC 913259	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913277	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913278	❑
• Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels	PNC 913279	❑
• Filtre L=500mm	PNC 913664	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.