



**Cuisson modulaire
thermaline 90 - 500mm Plaque Free-
cooking électrique Top, Lisse, 1 Coté,
Dosseret, H=800**



589577 (MCTDFBEDAO)

Plaque Free-Cooking, travail sur 1 coté, dosseret

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 éléments 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. Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. 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 dosseret.

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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.

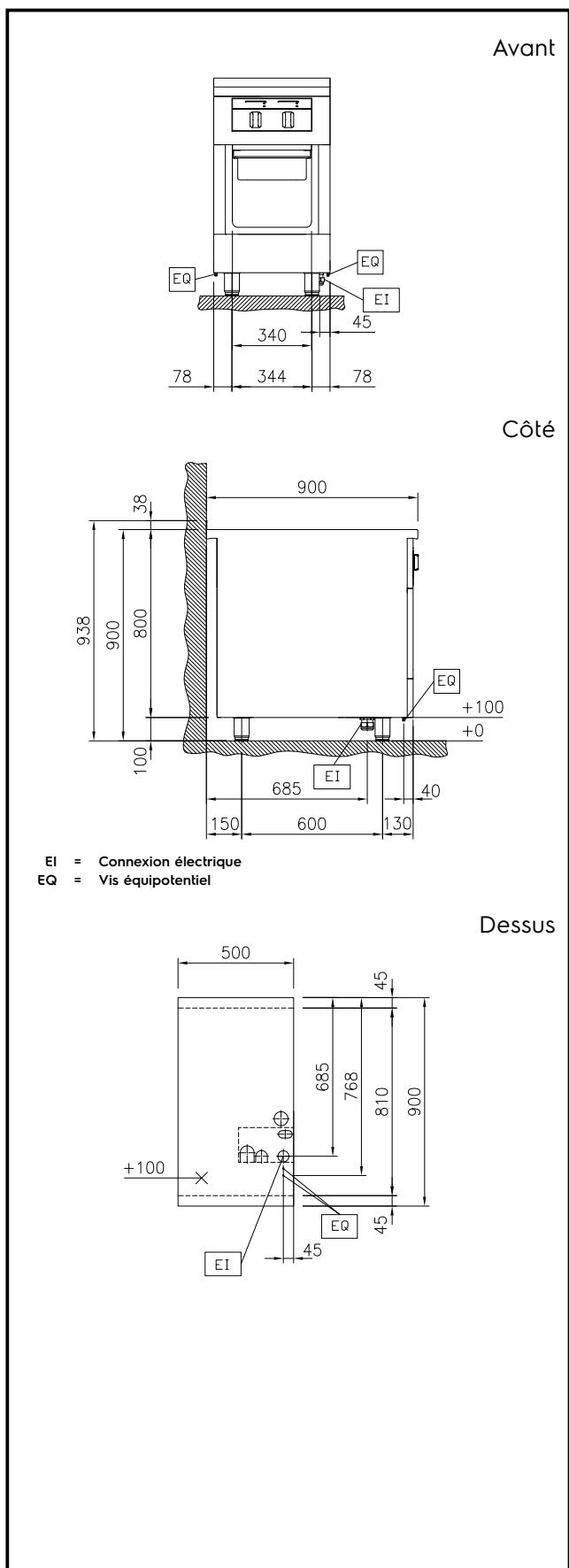
Accessoires en option

- Rail de connexion avec dosseret PNC 912499 900mm
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912523 largeur 500mm

APPROBATION:



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


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

Accessoires en option

• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>	• Interruuteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine)	PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm	PNC 912523	<input type="checkbox"/>	• 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	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm	PNC 912553	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• Plinthe acier inox, 500x100mm	PNC 912595	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm	PNC 912624	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, adossé, 500mm	PNC 912898	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, central, 500mm	PNC 912917	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912982	<input type="checkbox"/>			
• Panneau arrière, 500x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret	PNC 913023	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral gauche inox, ép 24mm, adossé	PNC 913102	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral droit inox, ép 24mm, adossé	PNC 913106	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913117	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm	PNC 913118	<input type="checkbox"/>			
• Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913208	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret	PNC 913209	<input type="checkbox"/>			
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	<input type="checkbox"/>			
• Insert profilé d=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
• Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x325	PNC 913233	<input type="checkbox"/>			
• Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine	PNC 913244	<input type="checkbox"/>			
• PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800	PNC 913268	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite	PNC 913270	<input type="checkbox"/>			
• Fixation d'étagère pour TL80-85-90 un côté fonctionnel, TL80 deux côtés fonctionnels	PNC 913279	<input type="checkbox"/>			
• Filtre L=500mm	PNC 913664	<input type="checkbox"/>			
• 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	<input type="checkbox"/>			