

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589577 (MCTDFBEDAO)

Plaque Free-Cooking, travail
sur 1 coté, dossieret

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. 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 dossieret.

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

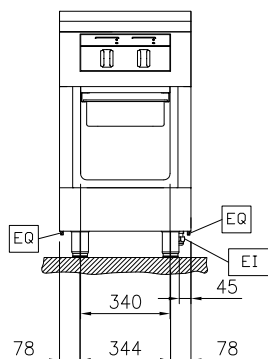
- Conception conforme à la norme DIN 18860,2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- La surface de cuisson 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

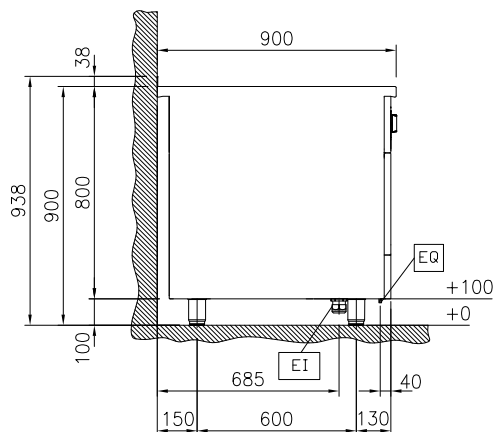
- Rail de connexion avec dossieret PNC 912499 ☐ 900mm
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912523 ☐ largeur 500mm

APPROBATION: _____

Avant

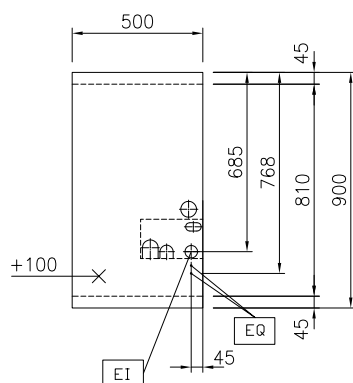


Côté



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

Accessoires en option

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Rail de connexion avec dosseret 900mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm² 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 ProThermetic 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"/> | | | |
| • 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, 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, ep 24mm, adossé | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral droit inox, ep 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 LATÉRAL 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"/> | | | |