

Cuisson modulaire
Thermaline 90 - Cuiseur à pâtes
électrique, 24,5L sur pieds, 1 coté, H=700

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


589471 (MCKCEADDAO)

 Cuiseur à pâtes électrique
 24,5 L

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 AISI 304. Plan de travail de 2mm en 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. Appareil pouvant également être utilisé pour cuire des nouilles de toutes sortes, du riz, des boulettes de pâte, des légumes et des soupes. Bac à eau en acier inoxydable en AISI 316L, avec remplissage d'eau constant automatique et température de l'eau régulée par capteurs. Plaque d'égouttage intégrée pour la vidange des paniers. Compatible avec le système de soulèvement automatique des paniers pour une facilité de fonctionnement. Systèmes de sécurité et arrêt automatique en cas de manque d'eau pour prévenir les surchauffes. Bords surélevés tout autour de l'évier pour prévenir l'infiltration de la saleté. 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 : sur pieds, 1 côté fonctionnel.

Caractéristiques principales

- Mise à niveau de l'eau en continu.
- Arrêt automatique en cas de manque d'eau : pas de risque de surchauffe accidentelle.
- L'appareil permet non seulement de faire cuire des pâtes, mais aussi des nouilles de toutes sortes, du riz, des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Cuve facile à nettoyer avec coins arrondis.
- 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.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- Remplissage d'eau automatique à deux vitesses régulé par un capteur de niveau d'eau MIN/MAX
- Niveau d'eau contrôlé par un capteur électronique pouvant être sélectionné pour les niveaux de puissance ou de température.
- Possibilité de régénération de la nourriture grâce à un thermostat électronique.
- 3 systèmes de sécurité protège l'appareil contre les élévations de température anormales. Réenclenchement manuel sans outils.

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.

APPROBATION: _____

- Bac à eau en 1.4435 (AISI 316L) acier inoxydable soudé.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

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) 900x700mm, central | PNC 912512 | ☐ |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm | PNC 912522 | ☐ |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm | PNC 912552 | ☐ |
| • 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, 400x200mm | PNC 912630 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x200mm | PNC 912657 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x200mm | PNC 912663 | ☐ |
| • Socle inox, central, 400mm | PNC 912954 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 2 demis paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt | PNC 913135 | ☐ |
| • 4 paniers carrés pour cuiseur à pâtes 20lt | PNC 913136 | ☐ |
| • Chassis de maintien pour 4 paniers pour cuiseur à pâtes 20lt | PNC 913138 | ☐ |
| • Couvercle pour cuiseur à pâtes 20lt | PNC 913148 | ☐ |
| • 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=700 | PNC 913222 | ☐ |
| • Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=700 | PNC 913223 | ☐ |
| • Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier | PNC 913227 | ☐ |
| • Insert profilé d=900 | PNC 913232 | ☐ |

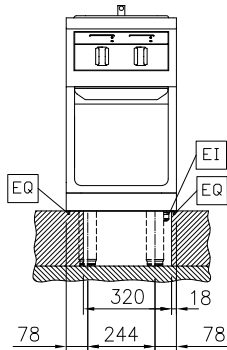
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine | PNC 913244 | ☐ |
| • Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left | PNC 913251 | ☐ |
| • Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right | PNC 913252 | ☐ |
| • Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, gauche | PNC 913255 | ☐ |
| • Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, droit | PNC 913256 | ☐ |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les unités autonomes | PNC 913260 | ☐ |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations adossées, gauche | PNC 913275 | ☐ |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations adossées, droite | PNC 913276 | ☐ |
| • Filtre L=400mm | PNC 913663 | ☐ |
| • Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 700 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90) | PNC 913672 | ☐ |
| • Panneau latéral en acier inoxydable, 900 x 700 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 913688 | ☐ |



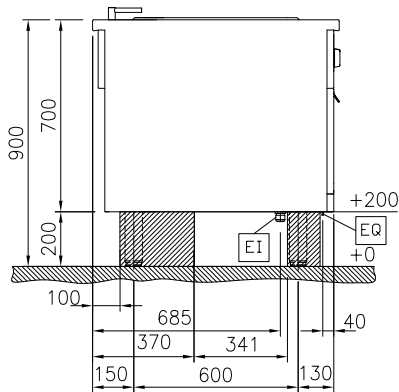
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
Thermaline 90 - Cuiseur à pâtes
électrique, 24,5L sur pieds, 1 coté, H=700

Avant

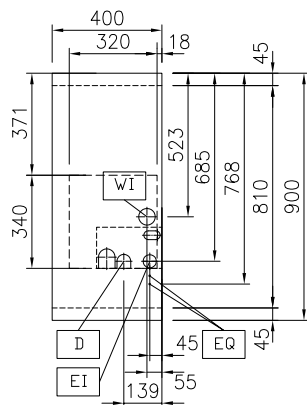


Côté



D = Vidange
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel
WI = Raccordement eau

Dessus



Électrique

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

Eau

Section arrivée eau froide : 3/4"
Dimension évacuation 1"

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 250 mm
Hauteur cuve utile : 330 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 18 lt MIN; 24.5 lt MAX
Plage de réglage : 40 °C MIN; 90 °C MAX
Largeur extérieure : 400 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 73 kg

Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 8.7 Amps



Cuisson modulaire
Thermaline 90 - Cuiseur à pâtes électrique, 24,5L sur pieds, 1 coté,
H=700
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.02.20