

## Cuisson modulaire thermaline 90 - Cuiseur à pâtes électrique 24,5 L - Marine

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



589865 (MCKCEADDDM)

Cuiseur à pâtes gaz 24,5 L -  
Marine

### Description courte

#### Repère No.

Construit selon la norme DIN 18860\_2 avec un rebord avant de 20 mm et un socle encastré de 70mm. Cadre interne en acier inoxydable pour plus de robustesse. Plan de travail de 2mm en AISI 304. Surface plane, facile à nettoyer. Le système de raccordement THERMODUL permet d'obtenir un plan de travail sans joint lorsque les unités sont raccordées et empêche la pénétration de saletés. Appareil pouvant également être utilisé pour cuire toutes sortes de pâtes, du riz, des boulettes et des légumes. Cuve en acier inoxydable en AISI 316L, avec remplissage automatique à niveau constant et régulation de la température de l'eau par capteurs. Bac d'égouttage intégré pour vider les paniers. Compatible avec le système de lavage automatique des paniers pour faciliter les opérations de lavage. Les systèmes de sécurité et l'arrêt automatique en cas de niveau d'eau insuffisant protègent contre la surchauffe. Bords surélevés tout autour du bac pour empêcher l'infiltration de saletés. La fonction veille permet d'économiser de l'énergie et de retrouver rapidement la puissance maximale. Les boutons métalliques avec poignée « souple » en silicone hygiénique intégrée facilitent la manipulation et le nettoyage. Certification IPX5 de résistance à l'eau. 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.
- Le panier peut être placé sur une surface perforée pour l'évacuation de l'eau en excès
- 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 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.
- 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 réglé 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 protègent 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 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.
- Bac à eau en 1.4435 (AISI 316L) acier inoxydable soudé.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

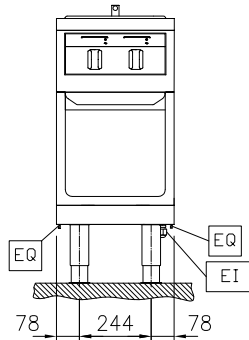
### Développement durable



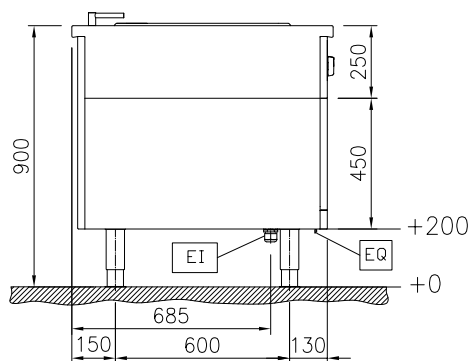
- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Avant

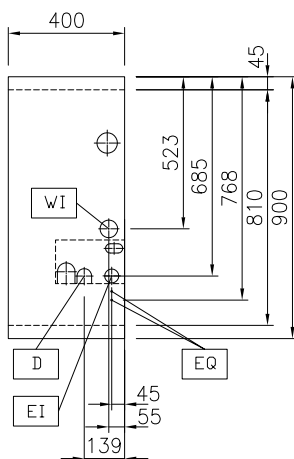


Côté



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

Dessus



### Électrique

Voltage : 440 V/3 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: 7.9 Amps

**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
- 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
- Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm PNC 913111
- Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm PNC 913112
- 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
- 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
- Panneau inférieur inox, 900x300 mm, montage mural PNC 913643
- Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 900 x 300 mm, côté droit, fixation murale PNC 913644
- Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700) PNC 913655
- 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 ProThermetic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions) PNC 913688