



Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top électrique avec plaque mixte, 1 side, H=700



589548 (MCHFEAHDAO)

Fry top électrique avec plaque mixte, 1 side, H=700

REPÈRE # _____
MODÈLE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____

Caractéristiques principales

- Choix d'une ou deux zones de cuisson. Un voyant indique l'état de fonctionnement de chaque zone.
- Grand orifice de vidange sur la surface de cuisson permettant la vidange de la graisse dans un grand collecteur situé sous la surface de cuisson.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson.
- Les unités disposent de manettes séparées pour chaque moitié de module de la surface de cuisson.
- 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.
- Système de chauffage Powerblock pour une distribution optimale de la température.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN18860_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
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une

APPROBATION: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com



**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Fry top électrique
avec plaque mixte, 1 side, H=700**

robustesse renforcée.

Développement durable

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

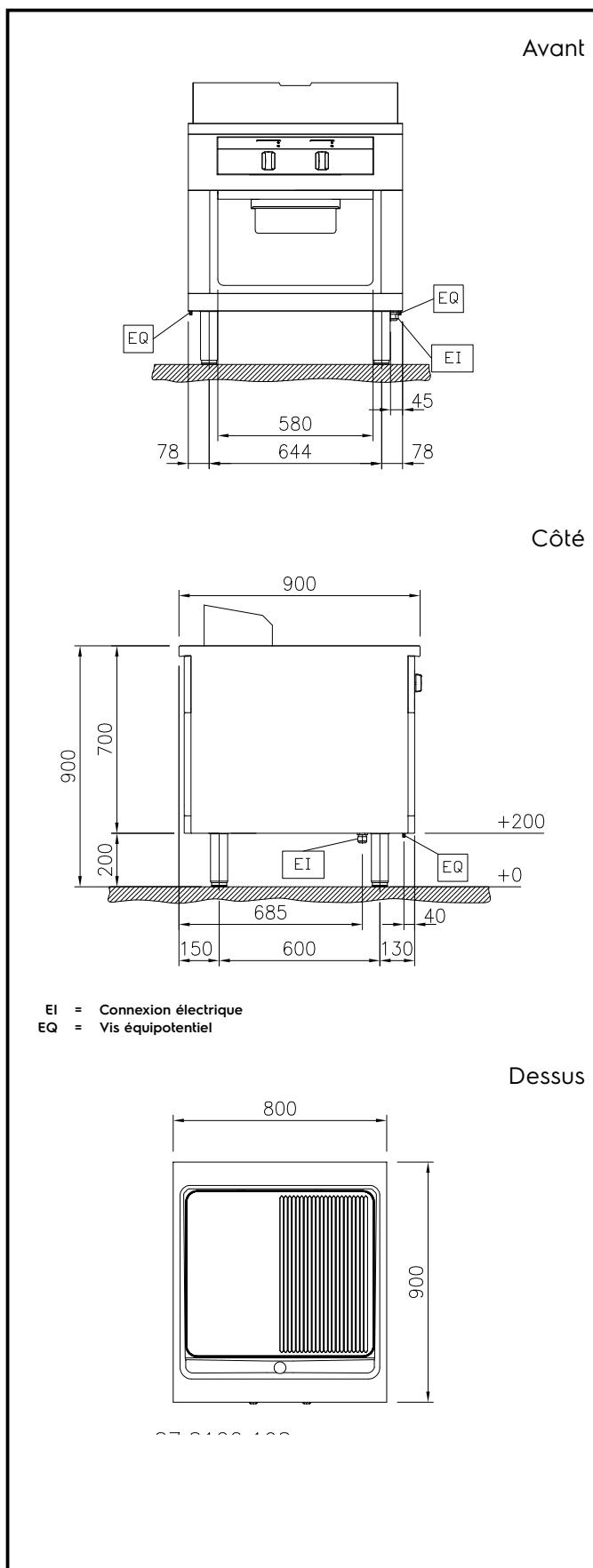




Cuisson modulaire thermale 90 - Fry top électrique avec plaque mixte, 1 side, H=700

Accessoires en option

• Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
• Panneau latéral inox (12mm) 900x700mm, central	PNC 912512	<input type="checkbox"/>	• Filtre L=800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• PANNEAU DE SEPARATION EN ACIER INOXYDABLE, 900x700 MM, GAUCHE/DROIT	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• PANNEAU DE RECOUVREMENT LATERAL EN ACIER INOXYDABLE, AFFLEURANT, 900X700 MM, GAUCHE/DROIT	PNC 913688	<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, 800x200mm	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x200mm	PNC 912657	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x200mm	PNC 912663	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, central, 800mm	PNC 912958	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection droit	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connection gauche	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Grattoir pour plaques nervurées	PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
• Panneau coté, B2B, Thermaline 90, gauche, H700	PNC 913222	<input type="checkbox"/>			
• Panneau coté, B2B, Thermaline 90, droite, H700	PNC 913223	<input type="checkbox"/>			
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier	PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	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 660x565)	PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
• Energy optimizer kit 24A - factory fitted	PNC 913246	<input type="checkbox"/>			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left	PNC 913251	<input type="checkbox"/>			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right	PNC 913252	<input type="checkbox"/>			
• KIT DE MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(L)	PNC 913255	<input type="checkbox"/>			
• KIT DE MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(R)	PNC 913256	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913260	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913275	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913276	<input type="checkbox"/>			


Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 15.3 kW

Informations générales

Profondeur surface cuisson :	615 mm
Largeur surface cuisson :	700 mm
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Largeur de stockage :	580 mm
Hauteur de stockage :	330 mm
Profondeur de stockage :	740 mm
Poids net :	150 kg
Configuration :	Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel
Type de surface de cuisson :	2/3 Lisse 1/3 Nervuré
Surface de cuisson	Chromium Plated mild steel mirror

[NOT TRANSLATED]

Consommation de courant: 22.1 Amps