

## Cuisson modulaire thermaline 80 - Fry top électrique 1/2 module, 1 coté

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



588056 (MAHMAADOAO)

Electric fry top with smooth  
chrome plate, one-side  
operated  
Electric fry top with ribbed  
chrome plate, one-side  
operated

588064 (MAHNAADOAO)

\* NOT TRANSLATED \*

### Caractéristiques principales

- 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 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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Surface de cuisson entièrement lisse ou

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



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire  
thermaline 80 - Fry top électrique  
1/2 module, 1 coté**

entièrement rainurée.

### **TIT\_Sustainability**



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

**Accessoires en option**

- Kit rail de connection 800mm PNC 912500
- Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm PNC 912522
- Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm PNC 912552
- Etagère rabattable, 300x800mm PNC 912577
- Etagère rabattable, 400x800mm PNC 912578
- Etagère latérale fixe, 200x800mm PNC 912583
- Etagère latérale fixe, 300x800mm PNC 912584
- Etagère latérale fixe, 400x800mm PNC 912585
- Kit rail de connection droit PNC 912971
- Kit rail de connection gauche PNC 912972
- Rail d'extrémité gauche affleurant, 800mm PNC 913109
- Rail d'extrémité droit affleurant, 800mm PNC 913110
- Grattoir pour plaques lisses (pour 588056) PNC 913119
- Grattoir pour plaques nervurées (pour 588064) PNC 913120
- KIT RAIL EXTREMITE GAUCHE TL80 MODULAIRE PNC 913200
- KIT RAIL EXTREMITE DROIT TL80 MODULAIRE PNC 913201
- Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier PNC 913227
- RAIL D'INSERTION, PROF.800, TL-AUTRES MA PNC 913230
- Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine PNC 913244
- - NOT TRANSLATED - PNC 913249
- - NOT TRANSLATED - PNC 913250
- - NOT TRANSLATED - PNC 913253
- - NOT TRANSLATED - PNC 913254
- Filtre L=400mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

**Électrique**

- Voltage :**
- 588056 (MAHMAADOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- 588064 (MAHNAADOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- Total Watts :** 5.1 kW

**Informations générales**

- Configuration :** 1 côté fonctionnel, Top
- Profondeur surface cuisson :** 615 mm
- Largeur surface cuisson :** 300 mm
- Température de fonctionnement MINI :** 80 °C
- Température de fonctionnement MAXI :** 280 °C
- Largeur extérieure** 400 mm
- Profondeur extérieure** 800 mm
- Hauteur extérieure** 250 mm
- Poids net :** 69 kg
- Type de surface de cuisson :**
- 588056 (MAHMAADOAO)** Lisse
- 588064 (MAHNAADOAO)** Nervuré
- Surface de cuisson** Chromium Plated mild steel mirror

**Durabilité**

- Consommation de courant:** 7.4 Amps

