

## Cuisson modulaire thermaline 80 - 1/2 Module Fry Top électrique, Adossé

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**588057 (MAHMABDOAO)** Electric fry top with smooth chrome plate, one-side operated with backsplash  
Electric fry top with ribbed chrome plate, one-side operated with backsplash

**588065 (MAHNABDOAO)** FRY TOP ELEC. PLAQUE NERVUREE, ADOSSE

### Description courte

#### Repère No.

Unité conçue conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm. Châssis intérieur très robuste 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 unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Surface de cuisson lisse, en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales. Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. Système de chauffage Powerblock pour une distribution optimale de la température. Grand orifice de vidange permettant la vidange de la graisse dans un grand collecteur. 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 : Un côté fonctionnel, Top, avec dossier.

### 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 conçue 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 - 1/2 Module Fry Top  
électrique, Adossé**

entièrement rainurée.

### **Développement durable**



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

**Accessoires en option**

- Rail de connection avec dossieret 800mm PNC 912497
- 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 avec dossieret PNC 912977
- Kit rail de connection gauche avec dossieret PNC 912978
- Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913009
- Panneau arrière, 400x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913022
- Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 800mm PNC 913113
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 800mm PNC 913114
- Grattoir pour plaques lisses (pour 588057) PNC 913119
- Grattoir pour plaques nervurées (pour 588065) PNC 913120
- KIT RAIL EXTREMITE GAUCHE TL80 MODUL DOS PNC 913204
- KIT RAIL EXTREMITE DROIT TL80 MODUL DOSS PNC 913205
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226
- RAIL D'INSERTION, PROF.800, TL-AUTRES MA PNC 913230
- Kit d'optimisation de l'énergie 14A - monté en usine PNC 913244
- Filtre L=400mm PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

**Électrique**

- Voltage :**
- 588057 (MAHMABDOAO)** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- 588065 (MAHNABDOAO)** 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 :**
- 588057 (MAHMABDOAO)** Lisse
- 588065 (MAHNABDOAO)** Nervuré
- Surface de cuisson** Chromium Plated mild steel mirror

**Durabilité**

- Consommation de courant:** 7.4 Amps

