



## Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry Top, travail sur 1 coté



589090 (MCHMAAHOAO)

Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté

589098 (MCHNAAHOAO)

Fry top électrique avec plaque nervurée au chrome, 800mm, travail sur 1 coté

### Description courte

#### Repère No.

Elément conçue conformément à la norme DIN 18860\_2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre intérieur pour solidité extrême 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 éléments sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales. 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 : 1 côté fonctionnel, Top.

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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 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).
- 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.
- Unité conçue conformément à la norme DIN 18860\_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Surface de cuisson entièrement lisse ou entièrement rainurée.

### Développement durable



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

### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

**Électrique**

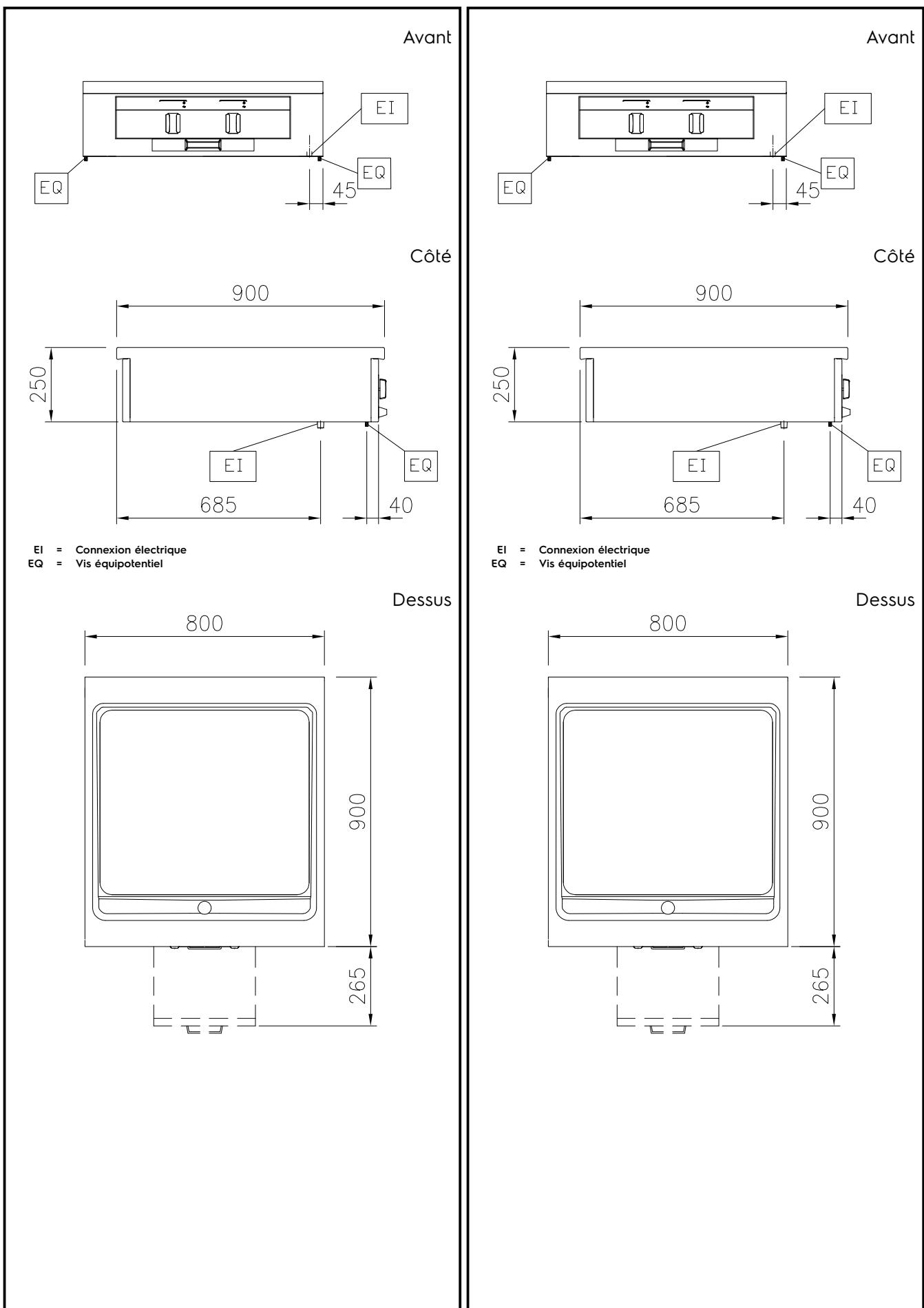
**Voltage :** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Total Watts :** 15.3 kW

**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** 250 mm  
**Poids net :** 120 kg  
**Configuration :** 1 côté fonctionnel, Top  
**Type de surface de cuisson :**  
589090 (MCHMAAHOAO) Lisse  
589098 (MCHNAAHOAO) Nervuré  
**Surface de cuisson** Chromium Plated mild steel mirror

**Durabilité**

**Consommation de courant:** 22.1 Amps



**Accessoires en option**

- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm PNC 912526
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm PNC 912556
- 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
- Kit rail de connection droit PNC 912975
- Kit rail de connection gauche PNC 912976
- Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm PNC 913111
- Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm PNC 913112
- Grattoir pour plaques lisses (pour 589090) PNC 913119
- Grattoir pour plaques nervurées (pour 589098) PNC 913120
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 PNC 913202
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 PNC 913203
- Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dosseret PNC 913227
- Insert profilé d=900 PNC 913232
- Energy optimizer kit 24A - factory fitted PNC 913246
- 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
- Filtre L=800mm PNC 913665
- Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm<sup>2</sup> NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) PNC 913676