Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - 2x7 lt Friteuse à zone froide, Pose libre, Adossé, H=700

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

589299 (MCFBEBDDAO) Friteuse électrique 5+5lt, travail sur 1 coté, dosseret

Description courte

Repère No.

Elément conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec une façade en retrait de 20 mm et un socle en retrait de 70 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 Eléments sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Appareil conçu pour frire la viande, le poisson et les légumes (frites). Cuve en forme de « V » emboutie à froid avec résistances externes pour faciliter le nettoyage. Système de chauffage indirect de l'huile et distribution uniforme de la chaleur pour une durée de vie prolongée de l'huile. Capteur électronique pour un contrôle précis de la température de l'huile. Réglage de puissance réduite pour faire fondre les graisses solidifiées. L'huile peut être facilement vidangée par une vanne. Compatible avec le système de soulèvement automatique des paniers pour une facilité de fonctionnement. Bords surélevés tout autour de l'évier pour prévenir l'infiltration de la saleté. Grande zone de débordement gravée autour de la cuve. 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 : Monobloc, 1 côté fonctionnel avec dosseret.

APPROBATION:

Cuisson modulaire thermaline 90 - 2x7 lt Friteuse à zone froide, Pose libre, Adossé, H=700

Caractéristiques principales

- 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.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- 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.
- Zone d'expansion située au dessus de la cuve.
- Réglage la puissance pour faire fondre les graisses solidifiées.
- Indication MAX/MIN du niveau de remplissage de l'huile.
- Conçue pour faire frire la viande, le poisson, les spécialités et les légumes (frites, chips) dans de l'huile chaude.
- L'huile peut être vidangée par une vanne pouvant être verrouillée pour éviter tout actionnement accidentel. Lorsqu'elle est ouverte, la vanne actionne une large ouverture transversale pour permettre le nettoyage du système de vidange.
- Capteur électronique pour un contrôle précis de la température de l'huile.
- Système de chauffage direct avec éléments électriques à l'intérieur de la cuve de friture.

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 en 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.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

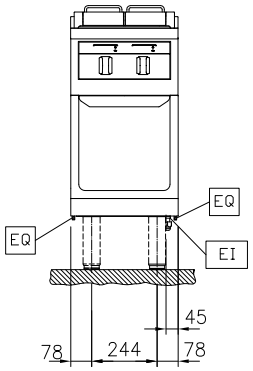
Développement durable

- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.
- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

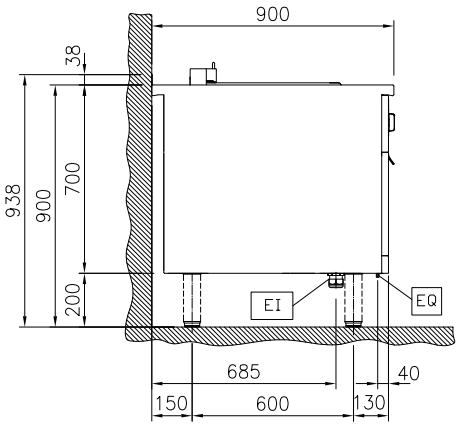
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire thermaline 90 - 2x7 lt Friteuse à zone froide, Pose libre, Adossé, H=700

Avant

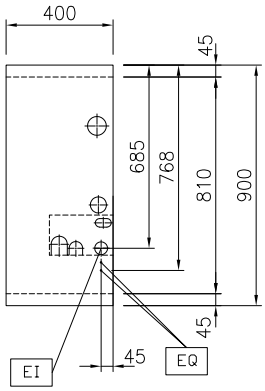


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	12 kW

Informations générales

Nb de paniers :	2
Largeur cuve utile :	140 mm
Hauteur cuve utile :	230 mm
Profondeur cuve utile :	345 mm
Capacité de cuve :	4 lt MIN; 5 lt MAX
Plage de réglage :	100 °C MIN; 180 °C MAX
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	65 kg
Configuration :	Sur socle cimenté;1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant:	17.3 Amps

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.05.13

Cuisson modulaire thermaline 90 - 2x7 lt Friteuse à zone froide, Pose libre, Adossé, H=700

Accessoires inclus

- 1 X 2 paniers pour friteuse 2x5lt PNC 913035
- 2 X Filtre pour bac de récupération d'huile sur friteuse 2x5lt et 7lt PNC 913154

Accessoires en option

- Rail de connexion avec dosseret 900mm PNC 912499 ❑
- 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 ❑
- Plinthe acier inox, 400x200mm PNC 912630 ❑
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x200mm PNC 912660 ❑
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x200mm PNC 912663 ❑
- Socle inox, adossé, 400mm PNC 912935 ❑
- Kit rail de connection droit avec dosseret PNC 912981 ❑
- Kit rail de connection gauche avec dosseret PNC 912982 ❑
- Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret PNC 913009 ❑
- Panneau latéral inox, 900x700mm, (12mm) gauche, adossé PNC 913101 ❑
- Panneau latéral inox, 900x700mm, (12mm) droit adossé PNC 913105 ❑
- Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm PNC 913117 ❑
- Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm PNC 913118 ❑
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret PNC 913208 ❑
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret PNC 913209 ❑
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226 ❑
- Insert profilé d=900 PNC 913232 ❑
- Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine PNC 913245 ❑
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations murales, gauche PNC 913267 ❑
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations murales, droite PNC 913269 ❑
- Filtre L=400mm PNC 913663 ❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.