Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - Friteuse électrique à zone froide 23 lt, 1 Coté H=800

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

589457 (MCFCFAEDAO) Friteuse électrique 23lt, 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 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.

APPROBATION:

Cuisson modulaire thermaline 90 - Friteuse électrique à zone froide 23 lt, 1 Coté H=800

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.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Zone d'expansion située au dessus de la cuve.
- Résistances externes pour un nettoyage facile de la cuve.
- Système de chauffage indirect de l'huile et distribution uniforme de la chaleur pour garantir une durée de vie prolongée de l'huile.
- 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.

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.

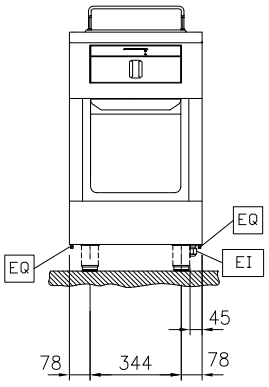
Développement durable

- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.
- [NOT TRANSLATED]

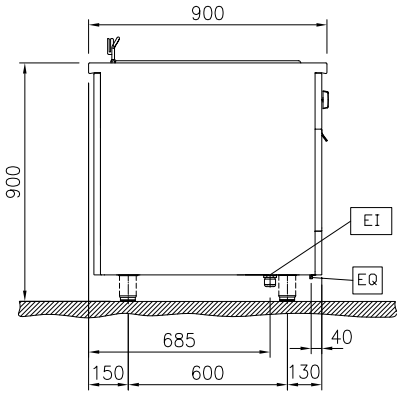
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire thermaline 90 - Friteuse électrique à zone froide 23 lt, 1 Coté H=800

Avant

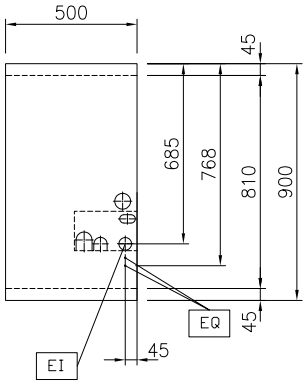


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	18 kW

Informations générales

Nb de paniers :	1
Largeur cuve utile :	340 mm
Hauteur cuve utile :	250 mm
Profondeur cuve utile :	400 mm
Capacité de cuve :	20 lt MIN; 23 lt MAX
Plage de réglage :	100 °C MIN; 180 °C MAX
Largeur extérieure	500 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	800 mm
Poids net :	85 kg
Configuration :	Sur socle cimenté;1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant:	26 Amps

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

2025.05.09

Cuisson modulaire thermaline 90 - Friteuse électrique à zone froide 23 lt, 1 Coté H=800

Accessoires inclus

- 1 X Couple demi paniers pour friteuse 23lt — PNC 913140

Accessoires en option

- Bac de vidange pour friteuse 14 & 23 lt — PNC 911570 ❑
- Couvercle pour bac de vidange — PNC 911585 ❑
- Kit rail de connexion 900mm — PNC 912502 ❑
- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central — PNC 912511 ❑
- Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm — PNC 912523 ❑
- Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm — PNC 912553 ❑
- 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, 500x100mm — PNC 912595 ❑
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm — PNC 912621 ❑
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm — PNC 912627 ❑
- Socle inox, central, 500mm — PNC 912917 ❑
- 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 ❑
- 1 grand panier pour friteuse 23lt — PNC 913141 ❑
- Tige de débouchage pour tube d'évacuation de friteuse 23lt — PNC 913142 ❑
- Déflecteur pour produits panés - Friteuse 23lt — PNC 913143 ❑
- Plateau à sédiments pour friteuse 23lt — PNC 913144 ❑
- Filtre pour bac de récupération d'huile — PNC 913146 ❑
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 — PNC 913202 ❑
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 — PNC 913203 ❑
- Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800 — PNC 913224 ❑
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800 — PNC 913225 ❑
- Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dosseret — PNC 913227 ❑
- Insert profilé d=900 — PNC 913232 ❑
- Energy optimizer kit 32A - factory fitted — PNC 913247 ❑
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left — PNC 913251 ❑
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right — PNC 913252 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913255 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913256 ❑
- Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units — PNC 913259 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913277 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913278 ❑
- Filtre L=500mm — PNC 913664 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913677 ❑

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