Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Fry Top Electric ,1 Coté, H=800

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

589554 (MCHBFAHDAO)	Fry top électrique avec plaque lisse au chrome, 800mm, travail sur 1 coté
589562 (MCHDFAHDAO)	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 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. 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 : Monobloc, 1 côté fonctionnel.

APPROBATION:

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 en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales.
- Surface de cuisson entièrement lisse ou entièrement rainurée.
- 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.

Accessoires en option

- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502 ❑
- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central PNC 912511 ❑
- 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 ❑
- Plinthe acier inox, 800x100mm PNC 912598 ❑
- 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, 800mm PNC 912920 ❑
- 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 589554) PNC 913119 ❑
- Grattoir pour plaques nervurées (pour 589562) PNC 913120 ❑
- 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 ❑
- Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels <b>pour TL80) 660x565 PNC 913234 ❑
- 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 ❑
- - 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 ❑
- Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés PNC 913281 ❑
- Filtre L=800mm PNC 913665 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ❑

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Fry Top Electric ,1 Coté, H=800

Électrique

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

Informations générales

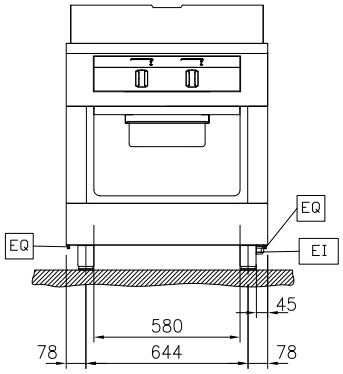
Profondeur surface cuisson :	615 mm
Largeur surface cuisson :	700 mm
Température de fonctionnement MINI :	80 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	800 mm
Largeur de stockage :	580 mm
Hauteur de stockage :	330 mm
Profondeur de stockage :	740 mm
Poids net :	150 kg
Configuration :	Sur socle cimenté;1 côté fonctionnel
Type de surface de cuisson :	
589554 (MCHBFAHDAO)	Lisse
589562 (MCHDFAHDAO)	Nervuré
Surface de cuisson	Chromium Plated mild steel mirror

Durabilité

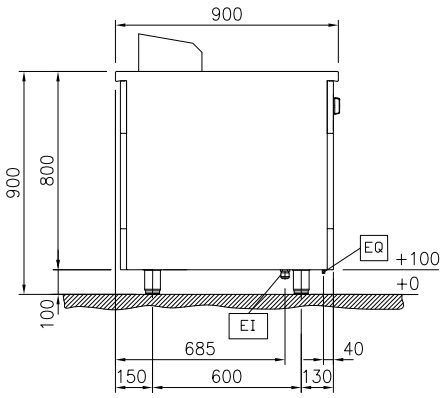
Consommation de courant:	22.1 Amps

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Fry Top Electric ,1 Coté, H=800

Avant

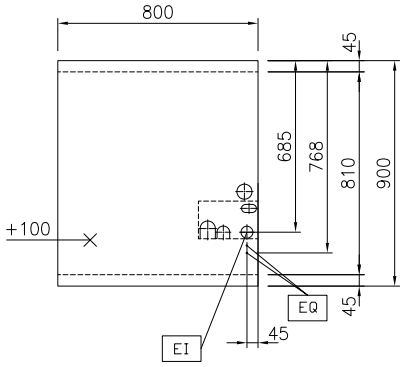


Côté

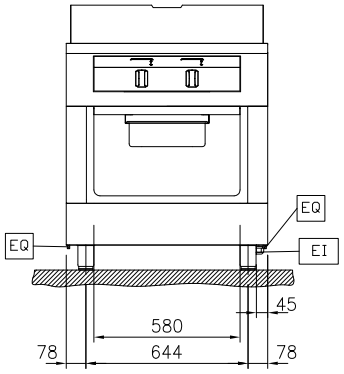


EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

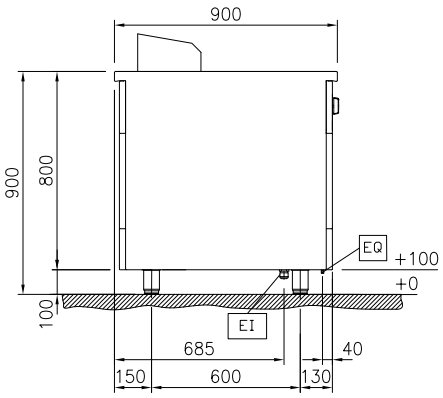
Dessus



Avant

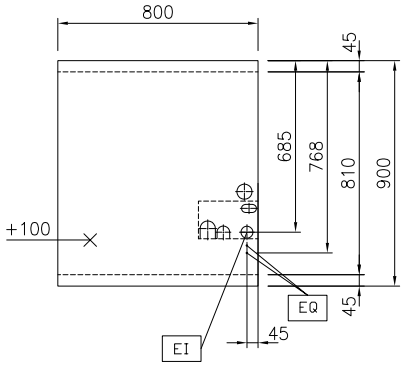


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



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

2025.06.16