



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



- 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 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 : Monobloc, 1 côté fonctionnel.

**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
- 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.

### APPROBATION:



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



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

- 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 renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour installations dos à dos, gauche	PNC 913277	<input type="checkbox"/>
• Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central	PNC 912511	• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour une installation dos à dos, à droite	PNC 913278	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	• Filtre L=800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	• Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90)	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	• Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm <sup>2</sup> NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine)	PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	• Panneau latéral en acier inoxydable, 900 x 800 mm, encastrable (à utiliser uniquement contre un mur, contre une niche et entre des appareils Electrolux Professional Thermaline et ProThermetic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions)	PNC 913689	<input type="checkbox"/>
• 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, ép 24mm, H=800	PNC 913224			
• Panneau latéral droit inox, ép 24mm, H=800	PNC 913225			
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier	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</b>) 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			
• 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			
• Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units	PNC 913259			



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

### Électrique

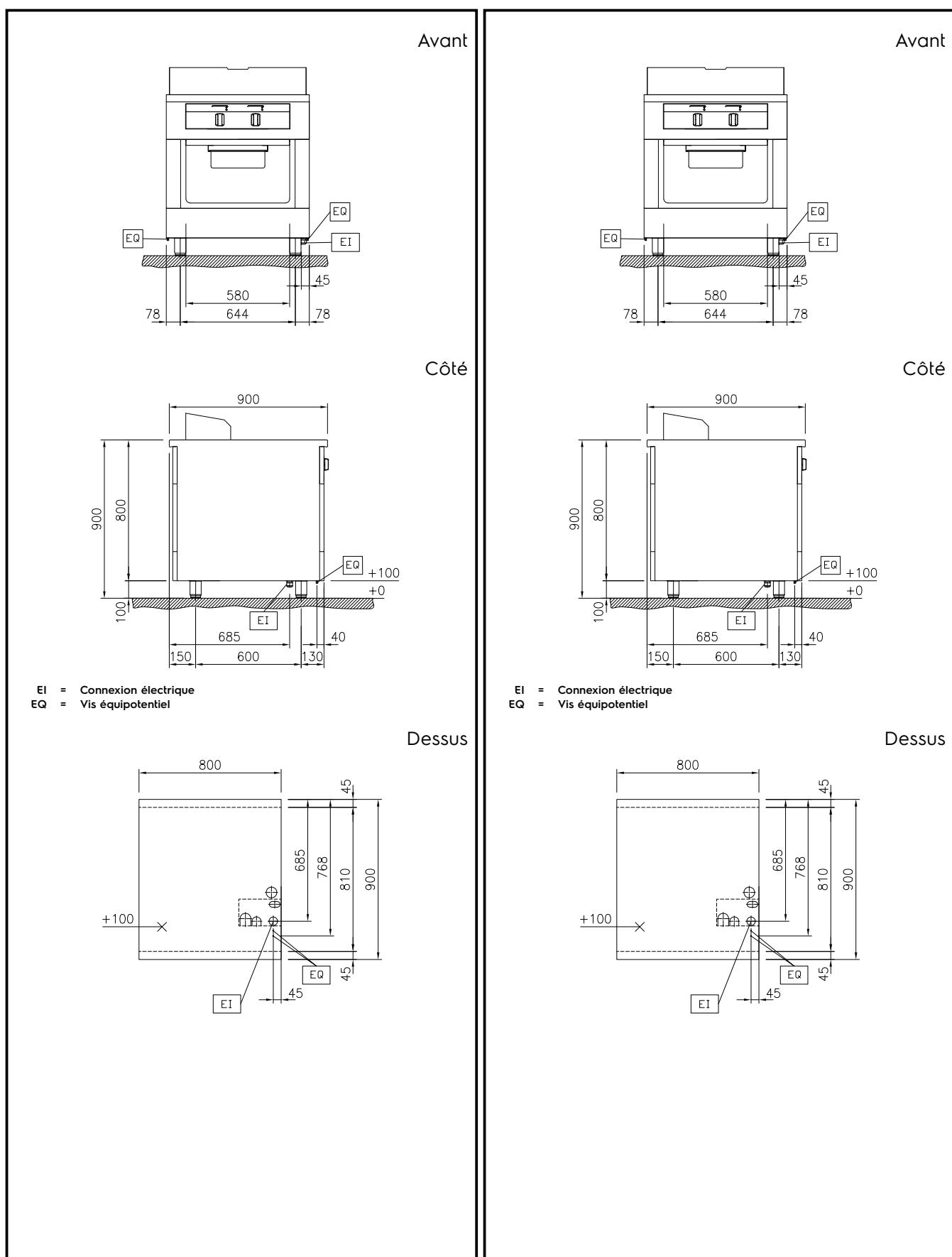
Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 15.3 kW

### 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  
thermale 90 - Module Fry Top Electric ,1 Coté, H=800**

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

