

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Fry Top Electrique , Adossé, H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589555 (MCHBFBHDAO)**

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

589563 (MCHDFBHDAO)

Fry top électrique avec plaque nervurée] au chrome, 800mm, travail sur 1 côté, dossier

Description courte

Repère No. _____

Elément conçu 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. Protections en acier inoxydable contre les éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. 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 avec dossier.

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.

APPROBATION: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Module Fry Top
Electrique , Adossé, 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

- Rail de connexion avec dossieret 900mm PNC 912499
- 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, adossé 900x100mm PNC 912624
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm PNC 912627
- Socle inox, adossé, 800mm PNC 912901
- Kit rail de connection droit avec dossieret PNC 912981
- Kit rail de connection gauche avec dossieret PNC 912982
- Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret PNC 913026
- Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé PNC 913102
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé PNC 913106
- Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm PNC 913117
- Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 900mm PNC 913118
- Grattoir pour plaques lisses (pour 589555) PNC 913119
- Grattoir pour plaques nervurées (pour 589563) PNC 913120
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret PNC 913208
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret PNC 913209
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226
- 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 pour TL80) 660x565 PNC 913234
- Energy optimizer kit 24A - factory fitted PNC 913246
- PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800 PNC 913268
- PANNEAU LATERAL DROITE TL90 ADOSS H800 PNC 913270
- Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés PNC 913281
- Filtre L=800mm PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

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 :**
- 589555 (MCHBFBHDAO)** Lisse
- 589563 (MCHDFBHDAO)** Nervuré
- Surface de cuisson** Chromium Plated mild steel mirror

Durabilité

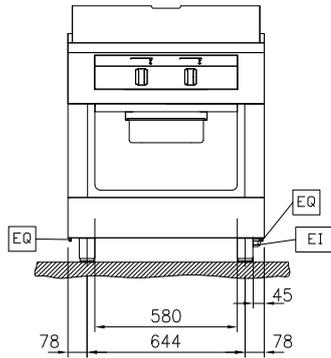
- Consommation de courant:** 22.1 Amps



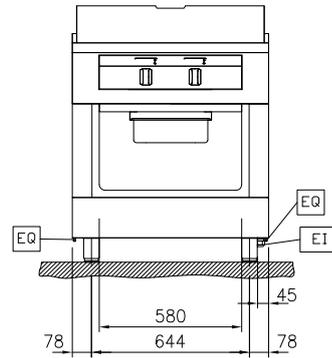
Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Module Fry Top
Electrique , Adossé , H=800**

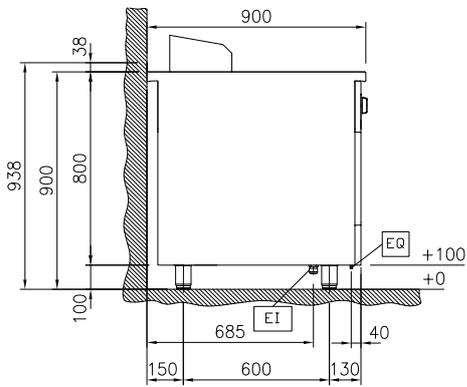
Avant



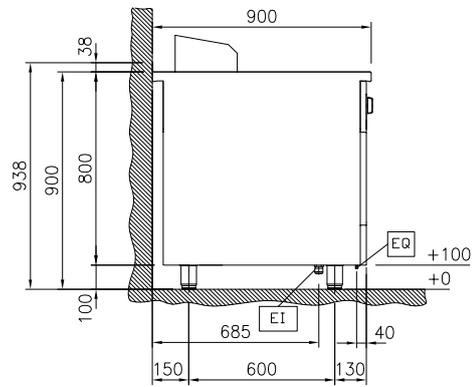
Avant



Côté



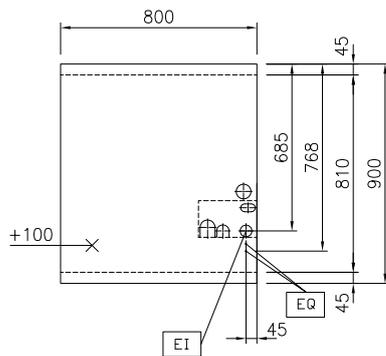
Côté



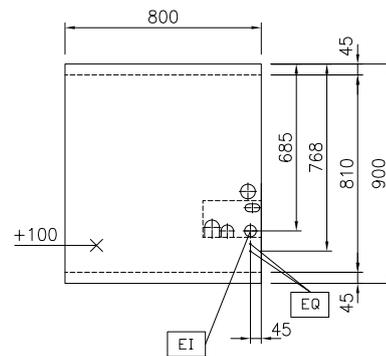
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Dessus



**Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Module Fry Top Electrique , Adossé , H=800**

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