

Cuisson modulaire thermale 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 éléments sont connectés 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: _____

- 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 dossier 900mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Filtre L=800mm | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> | • 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"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> | • Interrupteur électrique principal 25 A 4 mm ² NM pour unités électriques modulaires H800 (monté en usine) | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |
| • Étagère rabattable, 300x900mm | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • 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"/> |
| • Étagère rabattable, 400x900mm | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Étagère latérale fixe, 200x900mm | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Étagère latérale fixe, 300x900mm | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Étagère latérale fixe, 400x900mm | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthe acier inox, 800x100mm | PNC 912598 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm | PNC 912624 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Socle inox, adossé, 800mm | PNC 912901 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de connection droit avec dossier | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de connection gauche avec dossier | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier | PNC 913026 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé | PNC 913106 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 900mm | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 900mm | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grattoir pour plaques lisses (pour 589555) | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grattoir pour plaques nervurées (pour 589563) | PNC 913120 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossier | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossier | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos. | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Insert profilé d=900 | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565 | PNC 913234 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Energy optimizer kit 24A - factory fitted | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PANNEAU LATÉRAL GAUCHE TL90 ADOSS H800 | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> | | | |



Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermale 90 - Module Fry Top
Electrique , Adossé, 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 :

589555 (MCHBFBHDAO) Lisse

589563 (MCHDFBHDAO) Nervuré

Surface de cuisson Chromium Plated mild steel mirror

Durabilité

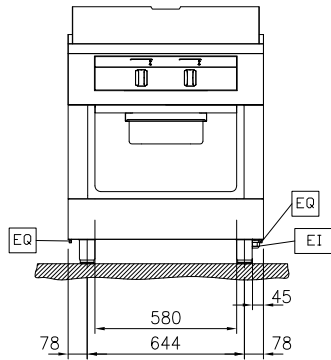
Consommation de courant: 22.1 Amps



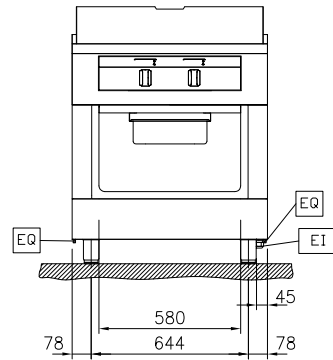
Electrolux
PROFESSIONAL

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

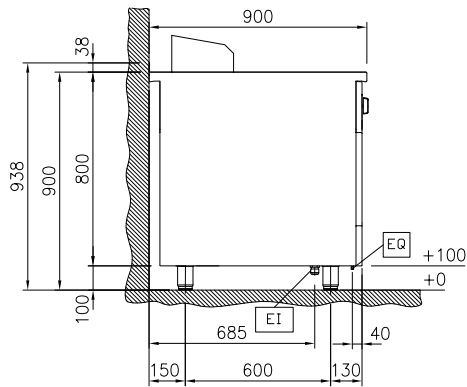
Avant



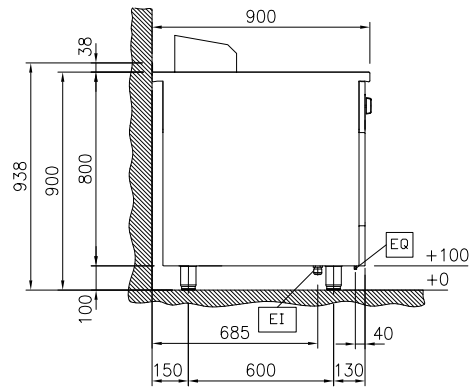
Avant



Côté



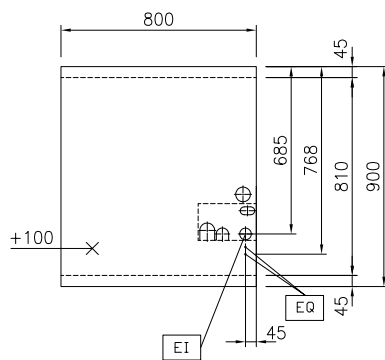
Côté



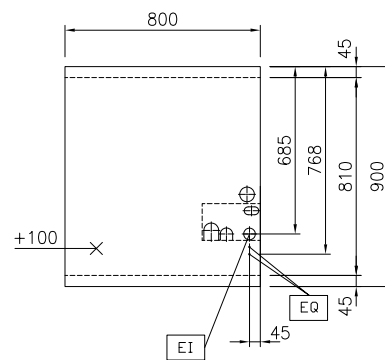
EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

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.

2025.12.12