

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Module Fry Top
Electrique Plaque mixte, 1 Coté, H=800**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589568 (MCHFFAHDAAO)**Fry top électrique avec
plaque 2/3 lisse et 1/3
nervurée au chrome, travail
sur 1 coté

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. Avec thermostat de sécurité, contrôle thermostatique et indication LED de la flamme. Allumage électrique alimenté par une batterie avec thermocouple pour plus de sécurité. 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. 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.

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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une

APPROBATION: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
thermaline 90 - Module Fry Top
Electrique Plaque mixte, 1 Coté, H=800

robustesse renforcée.

Développement durable



- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Accessoires en option

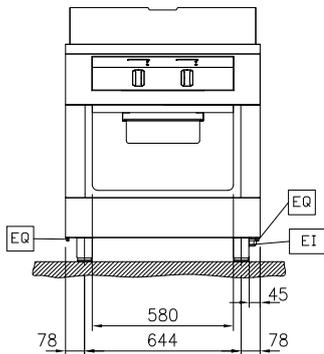
• Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Filtre L=800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central	PNC 912511	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm	PNC 912526	<input type="checkbox"/>			
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>			
• Etagère rabattable, 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• Plinthe acier inox, 800x100mm	PNC 912598	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm	PNC 912621	<input type="checkbox"/>			
• Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• Socle inox, central, 800mm	PNC 912920	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connexion droit	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Kit rail de connexion gauche	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• Grattoir pour plaques lisses	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Grattoir pour plaques nervurées	PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800	PNC 913224	<input type="checkbox"/>			
• Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800	PNC 913225	<input type="checkbox"/>			
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier	PNC 913227	<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"/>			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to- back installation, left	PNC 913251	<input type="checkbox"/>			
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to- back installation, right	PNC 913252	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913255	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913256	<input type="checkbox"/>			
• Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units	PNC 913259	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913277	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913278	<input type="checkbox"/>			
• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			



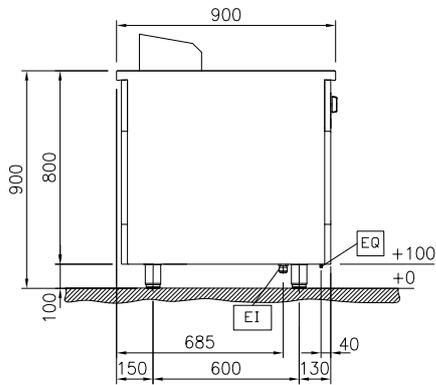
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - Module Fry Top Electrique Plaque mixte, 1 Coté, H=800

Avant

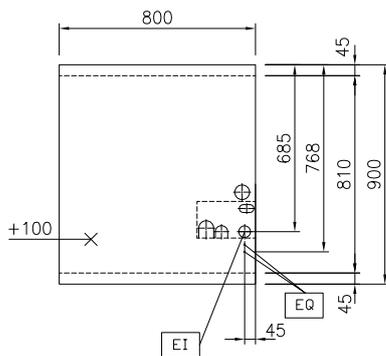


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



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 : 2/3 Lisse 1/3 Nervuré
Surface de cuisson : Chromium Plated mild steel mirror

Durabilité

Consommation de courant: 22.1 Amps



Cuisson modulaire
thermaline 90 - Module Fry Top Electrique Plaque mixte, 1 Coté, H=800
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.06.16