



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

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



589568 (MCHFFAHDAO)

Fry top électrique avec plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée au chrome, 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. 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 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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr



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

robustesse renforcée.

Développement durable

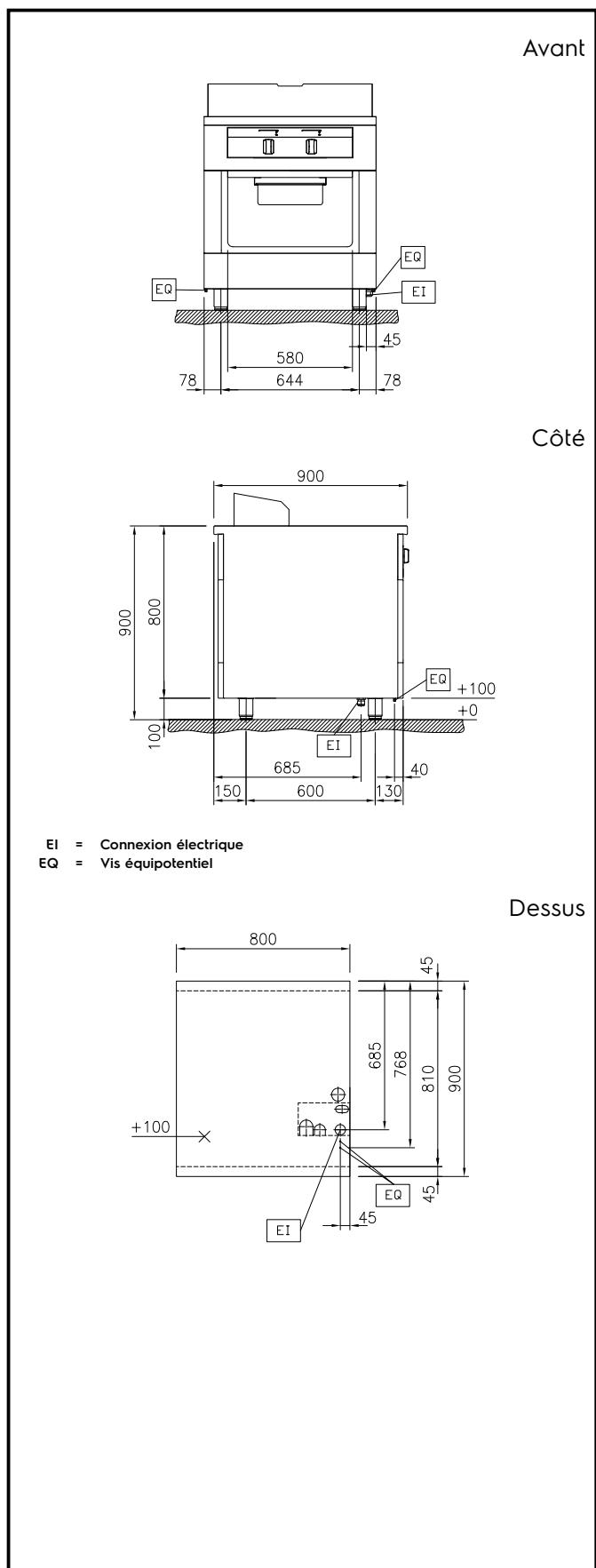


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Accessoires en option

- Kit rail de connexion 900mm
- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm
- Etagère rabattable, 300x900mm
- Etagère rabattable, 400x900mm
- Etagère latérale fixe, 200x900mm
- Etagère latérale fixe, 300x900mm
- Etagère latérale fixe, 400x900mm
- Plinthe acier inox, 800x100mm
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm
- Socle inox, central, 800mm
- Kit rail de connection droit
- Kit rail de connection gauche
- Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm
- Grattoir pour plaques lisses
- Grattoir pour plaques nervurées
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90
- Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800
- Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier
- Insert profilé d=900
- Étagère perforée pour les armoires chauffantes et les placards (un côté fonctionnel TL80-85-90 et deux côtés fonctionnels pour TL80) 660x565
- Energy optimizer kit 24A - factory fitted
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right
- Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, gauche
- Kit de rail d'extrémité, encastré, pour installation dos à dos, droit
- Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units

PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour installations dos à dos, gauche	PNC 913277	<input type="checkbox"/>
PNC 912511	<input type="checkbox"/>	• Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour une installation dos à dos, à droite	PNC 913278	<input type="checkbox"/>
PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• Support de fixation d'étagère TL80-85-90 1 côté, TL80 2 côtés	PNC 913281	<input type="checkbox"/>
PNC 912556	<input type="checkbox"/>	• Filtre L=800mm	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
PNC 912581	<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"/>
PNC 912582	<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"/>
PNC 912589	<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"/>
PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
PNC 912598	<input type="checkbox"/>			
PNC 912621	<input type="checkbox"/>			
PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
PNC 912920	<input type="checkbox"/>			
PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
PNC 913224	<input type="checkbox"/>			
PNC 913225	<input type="checkbox"/>			
PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
PNC 913246	<input type="checkbox"/>			
PNC 913251	<input type="checkbox"/>			
PNC 913252	<input type="checkbox"/>			
PNC 913255	<input type="checkbox"/>			
PNC 913256	<input type="checkbox"/>			
PNC 913259	<input type="checkbox"/>			


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