



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz, adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589092 Fry top gaz avec plaque lisse au chrome,
(MCHMAADOPO) travail sur 1 côté

589100 Fry top gaz avec plaque nervurée au
(MCHNAADOPO) chrome, travail sur 1 côté

Caractéristiques principales

- 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 saleté dans les composants vitaux.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Allumage électrique alimenté par une batterie avec thermocouple pour plus de sécurité.
- Indication LED de la flamme

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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Surface de cuisson en acier doux plaqué chrome avec une finition spéciale anti-adhésive pour des grillades optimales.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Surface de cuisson entièrement lisse ou entièrement rainurée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Accessoires en option

• Kit rail de connexion 900mm (pour 589092)	PNC 912502	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm	PNC 912522	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm	PNC 912552	☐
• 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	☐
• Kit rail de connexion droit (pour 589092)	PNC 912975	☐
• Kit rail de connexion gauche (pour 589092)	PNC 912976	☐
• Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm	PNC 913111	☐
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	☐
• Grattoir pour plaques lisses (pour 589092)	PNC 913119	☐
• Grattoir pour plaques nervurées (pour 589100)	PNC 913120	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90	PNC 913202	☐
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90	PNC 913203	☐
• Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier	PNC 913227	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913232	☐
• 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 MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(L)	PNC 913255	☐
• KIT DE MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(R)	PNC 913256	☐



Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Fry top gaz,
adossé**

Gaz

Puissance gaz : 10 kW

Type de gaz Option :

Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Profondeur surface cuisson : 615 mm

Largeur surface cuisson : 300 mm

Température de
fonctionnement MINI : 110 °C

Température de
fonctionnement MAXI : 270 °C

Largeur extérieure 400 mm

Profondeur extérieure 900 mm

Hauteur extérieure 250 mm

Poids net : 69 kg

Configuration : 1 côté fonctionnel, Top

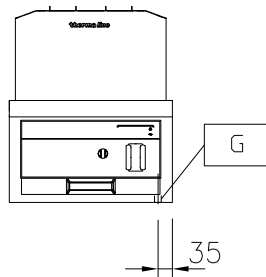
Type de surface de cuisson
:

589092 (MCHMAADOPO) Lisse

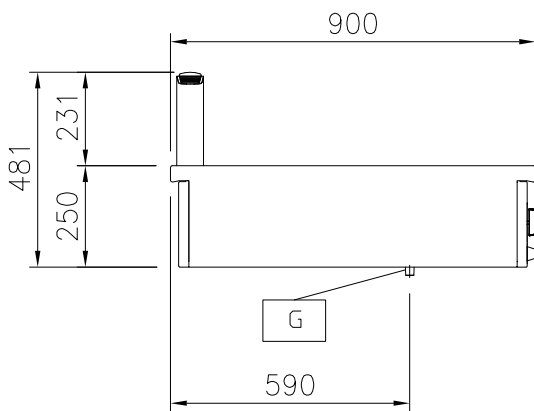
589100 (MCHNAADOPO) Nervuré

Surface de cuisson Chromium Plated mild
steel mirror

Avant

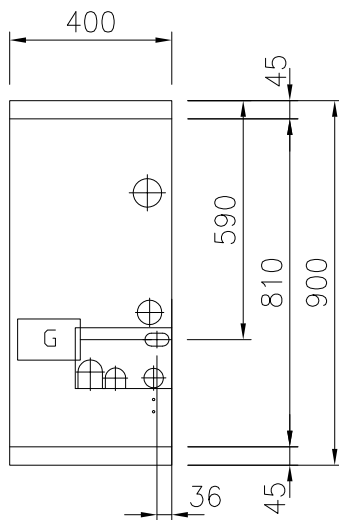


Côté

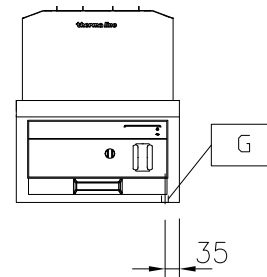


EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

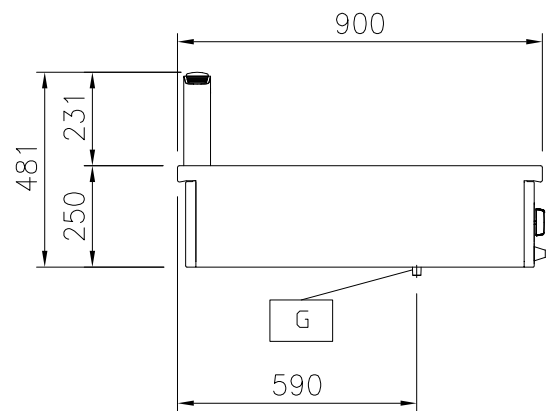
Dessus



Avant



Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus

