

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 coté

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

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 salissure 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 en 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: _____



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
- Étagère rabattable, 300x900mm PNC 912581
- Étagère rabattable, 400x900mm PNC 912582
- Étagère latérale fixe, 200x900mm PNC 912589
- Étagère latérale fixe, 300x900mm PNC 912590
- Étagère 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



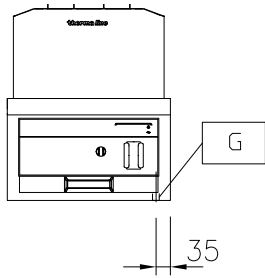
Gaz

Puissance gaz : 10 kW
Type de gaz Option :
Raccordement gaz : 1/2"

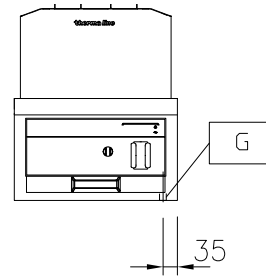
Informations générales

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

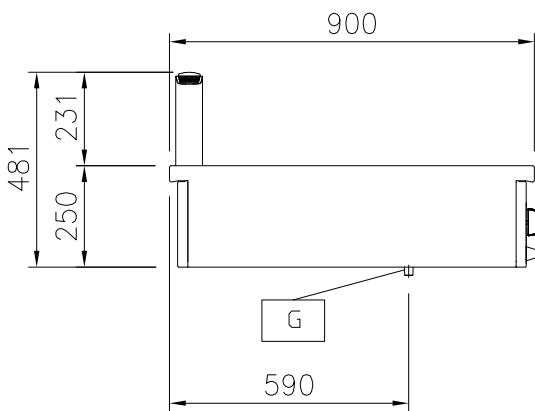
Avant



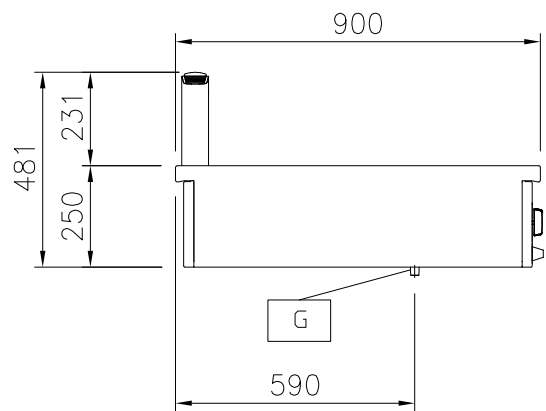
Avant



Côté



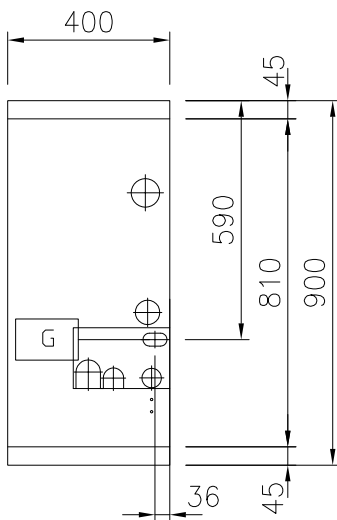
Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Dessus

