

## 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 viraux 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 viraux.
- 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: \_\_\_\_\_

**Accessoires en option**

|                                                               |            |                          |
|---------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit rail de connexion 900mm (pour 589092)                   | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm                   | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm                   | PNC 912552 | <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"/> |
| • Kit rail de connexion droit (pour 589092)                   | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion gauche (pour 589092)                  | 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 (pour 589092)                  | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> |
| • Grattoir pour plaques nervurées (pour 589100)               | 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"/> |
| • Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier      | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                          | PNC 913232 | <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"/> |
| • KIT DE MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(L)      | PNC 913255 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT DE MAIN COURANTE, THERMALINE 90, AFFLEURANT B2B(R)      | PNC 913256 | <input type="checkbox"/> |



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cuisson modulaire thermale 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

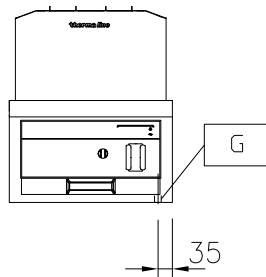
Type de surface de cuisson  
:

589092 (MCHMAADOPO) Lisse

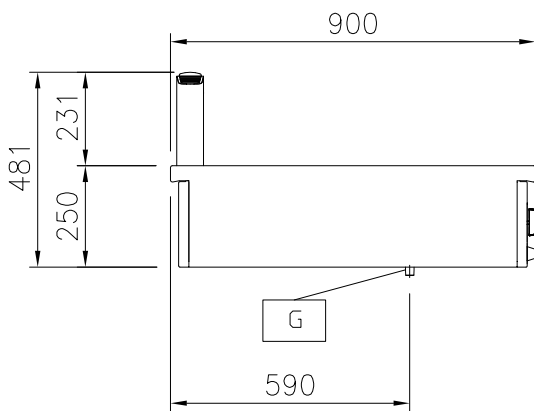
589100 (MCHNAADOPO) Nervuré

Surface de cuisson Chromium Plated mild  
steel mirror

Avant

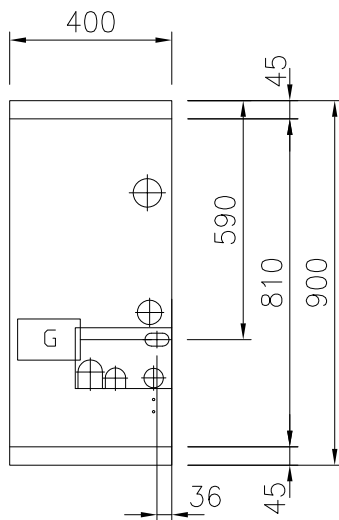


Côté

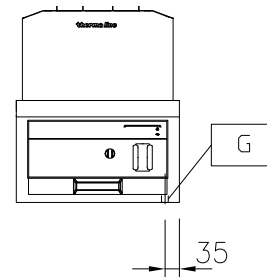


EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

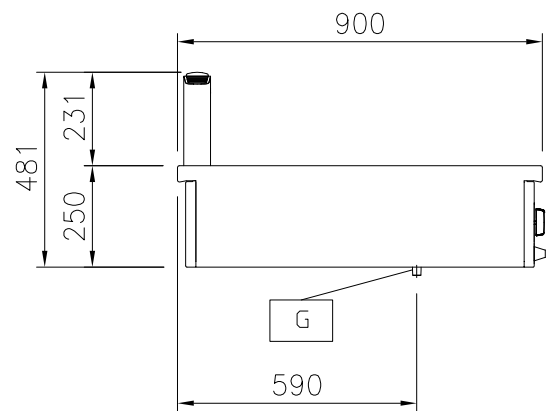
Dessus



Avant



Côté



EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

Dessus

