

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 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	☐
• 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

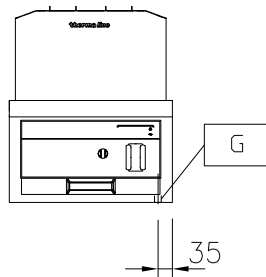
Type de surface de cuisson
:

589092 (MCHMAADOPO) Lisse

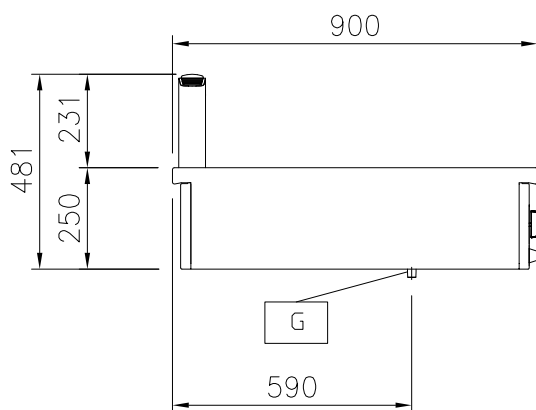
589100 (MCHNAADOPO) Nervuré

Surface de cuisson Chromium Plated mild
steel mirror

Avant

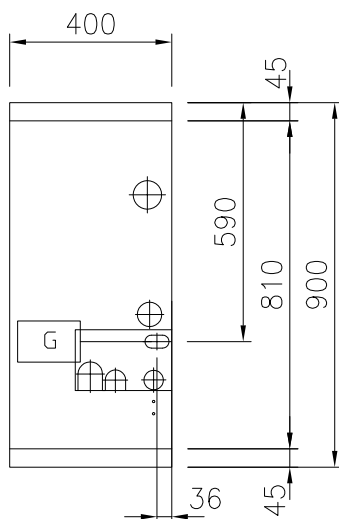


Côté

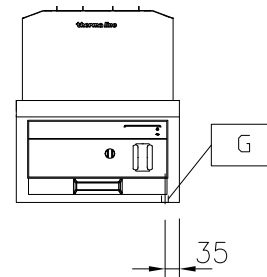


EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

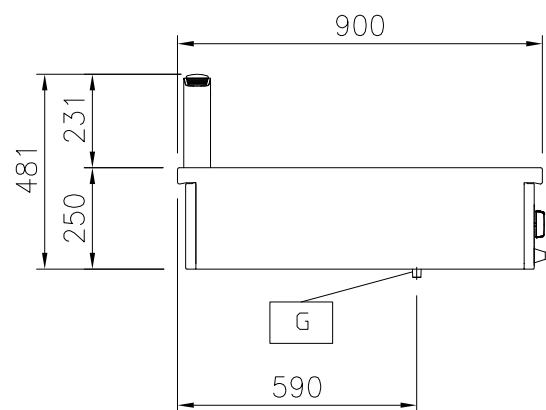
Dessus



Avant



Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus

