Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz 1 module, 1 coté

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

589094 (MCHMAAHOPO)	Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur 1 coté
589102 (MCHNAAHOPO)	Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté

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.
- 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).
- 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.
- 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 de cuisson entièrement lisse ou entièrement rainurée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

Accessoires en option

- Kit rail de connexion 900mm (pour 589094) — PNC 912502 ❑
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm — PNC 912526 ❑

APPROBATION:

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz 1 module, 1 coté

Gaz

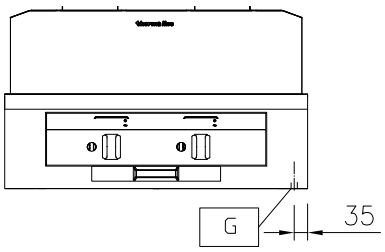
Puissance gaz :	
589094 (MCHMAAHOPO)	20 kW
589102 (MCHNAAHOPO)	20 kW
Type de gaz Option :	
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

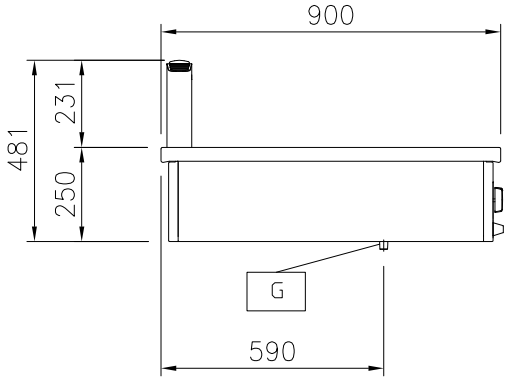
Configuration :	1 côté fonctionnel,Top
Profondeur surface cuisson :	615 mm
Largeur surface cuisson :	700 mm
Température de fonctionnement MINI :	110 °C
Température de fonctionnement MAXI :	270 °C
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	120 kg
Type de surface de cuisson :	
589094 (MCHMAAHOPO)	Lisse
589102 (MCHNAAHOPO)	Nervuré
Surface de cuisson	Chromium Plated mild steel mirror

Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz 1 module, 1 coté

Avant

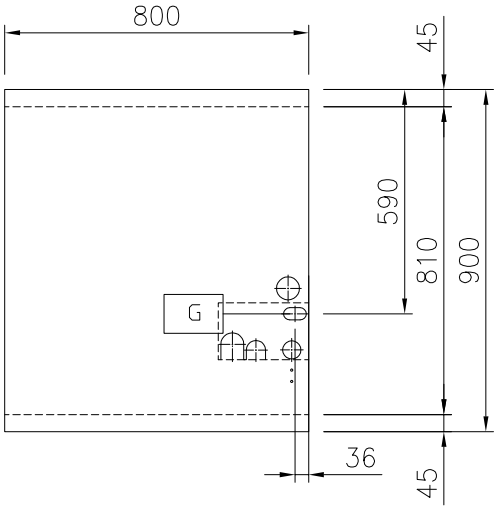


Côté

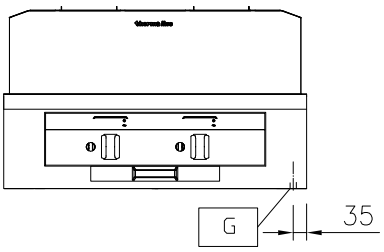


EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

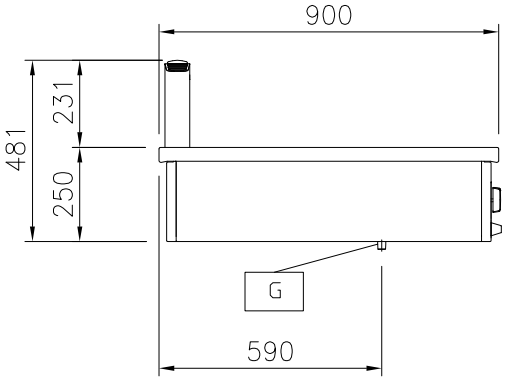
Dessus



Avant

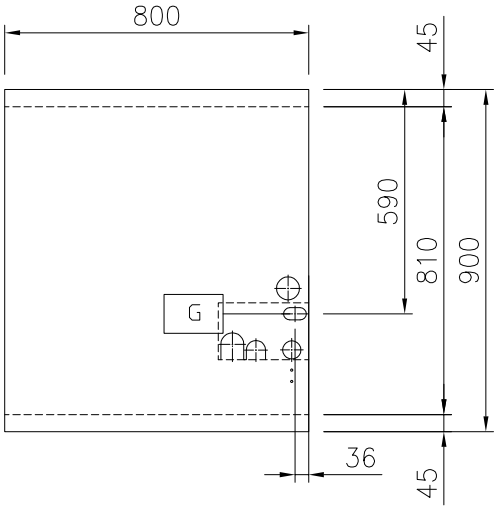


Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Cuisson modulaire
thermaline 90 - Fry top gaz 1 module, 1 coté

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2024.10.08