

## Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz, 1 coté, dosseret

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



589095 (MCHMABHOPO)

Fry top gaz avec plaque lisse au chrome, travail sur l coté, dosseret

**589103 (MCHNABHOPO)** 

Fry top gaz avec plaque nervurée au chrome, travail sur 1 coté, dosseret

### 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).
- Conception conforme à la norme DIN 18860\_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socie 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 antiadhésive 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:





# Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz, 1 coté, dosseret

### Accessoires en option

Accessories en option		
<ul> <li>Rail de connexion avec dosseret 900mm</li> </ul>	PNC 912499	
<ul> <li>Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm</li> </ul>	PNC 912526	
• Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm	PNC 912556	
<ul> <li>Etagère rabattable, 300x900mm</li> <li>Etagère rabattable, 400x900mm</li> <li>Etagère latérale fixe, 200x900mm</li> <li>Etagère latérale fixe, 300x900mm</li> <li>Etagère latérale fixe, 400x900mm</li> <li>Kit rail de connection droit avec dosseret</li> </ul>	PNC 912581 PNC 912582 PNC 912589 PNC 912590 PNC 912591 PNC 912981	
<ul> <li>Kit rail de connection gauche avec dosseret</li> </ul>	PNC 912982	
<ul> <li>Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret</li> </ul>	PNC 913013	
<ul> <li>Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret</li> </ul>	PNC 913026	
<ul> <li>Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm</li> </ul>	PNC 913117	
<ul> <li>Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm</li> </ul>	PNC 913118	
<ul> <li>Grattoir pour plaques lisses (pour 589095)</li> </ul>	PNC 913119	
• Grattoir pour plaques nervurées (pour 589103)	PNC 913120	
<ul> <li>Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret</li> </ul>	PNC 913208	
<ul> <li>Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret</li> </ul>	PNC 913209	
U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	
<ul> <li>NOT TRANSLATED -</li> </ul>	PNC 913232 PNC 913636 PNC 913637 PNC 913638 PNC 913639 PNC 913652	



## Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz, 1 coté, dosseret

Gaz

Puissance gaz : 20 kW

Type de gaz Option :

Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

**Profondeur surface cuisson**: 615 mm Largeur surface cuisson : 700 mm

Température de fonctionnement MINI:

110 °C

Température de

fonctionnement MAXI : 270 °C 800 mm Largeur extérieure 900 mm Profondeur extérieure 250 mm Hauteur extérieure Poids net: 120 kg

Configuration: 1 côté fonctionnel, Top

Type de surface de cuisson

589095 (MCHMABHOPO) Lisse 589103 (MCHNABHOPO) Nervuré

Chromium Plated mild

Surface de cuisson steel mirror



## Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz, 1 coté, dosseret



