

## Cuisson modulaire thermaline 90 - Fry top gaz avec plaque lisse/nervurée au chrome, travail sur 1 coté

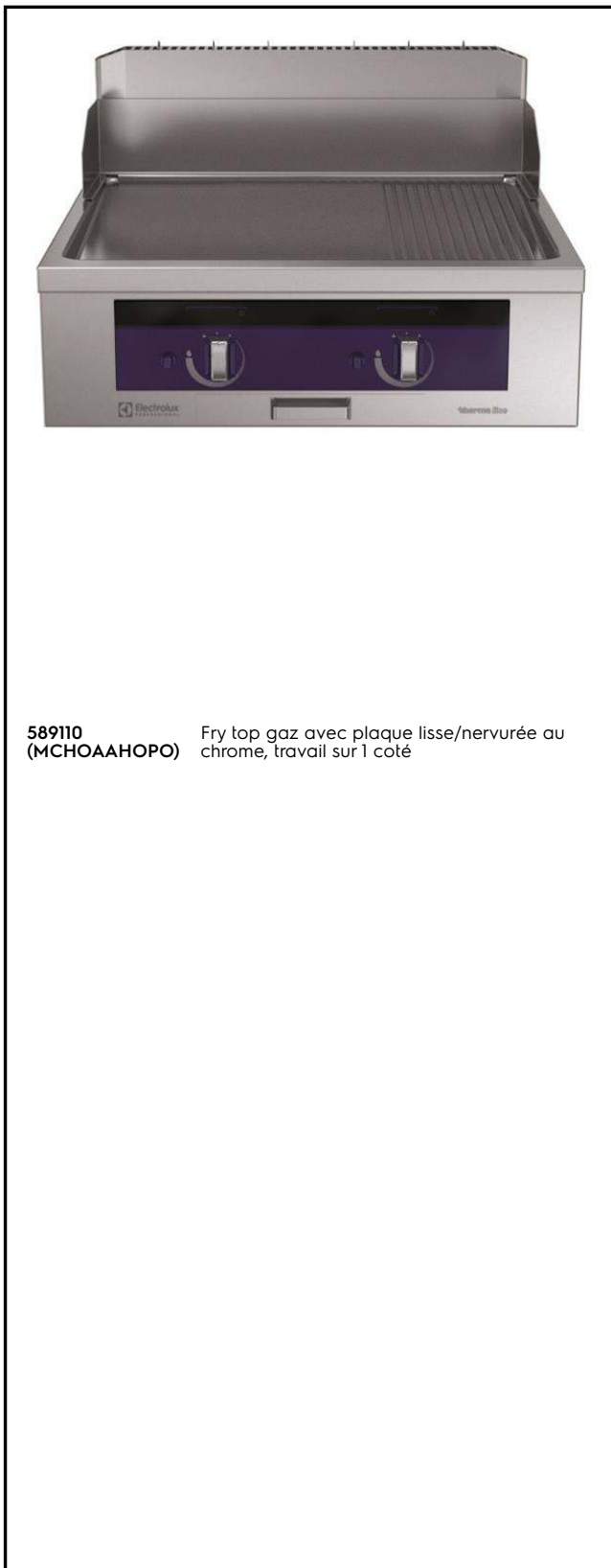
REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**589110** Fry top gaz avec plaque lisse/nervurée au  
(MCHOAAHOPO) 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 saleté 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

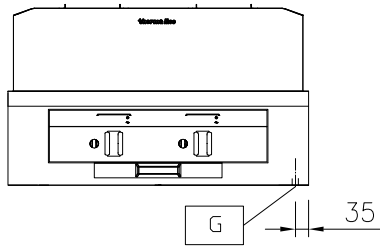
- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860\_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Cadre intérieur pour solidité 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 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

### Accessoires en option

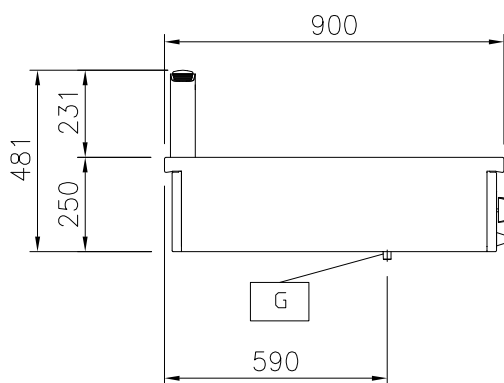
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912526   
largeur 800mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912556   
largeur 800mm

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Avant

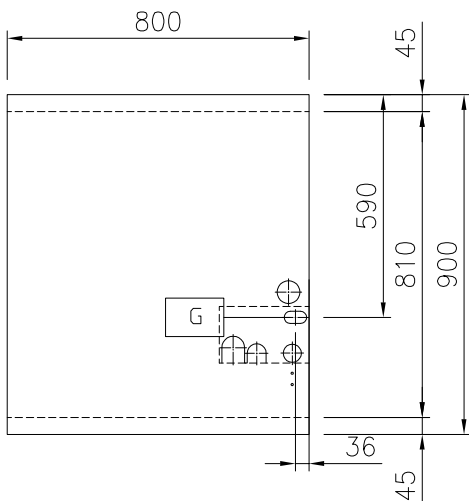


Côté



EQ = Vis équipotentiel  
 G = Connexion gaz

Dessus


**Gaz**

**Puissance gaz :**  
 589110 (MCHOAAHOPO) ISO 9001; ISO 14001 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 :** 2/3 Lisse 1/3 Nervuré  
**Surface de cuisson** Plaque au chrome