

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

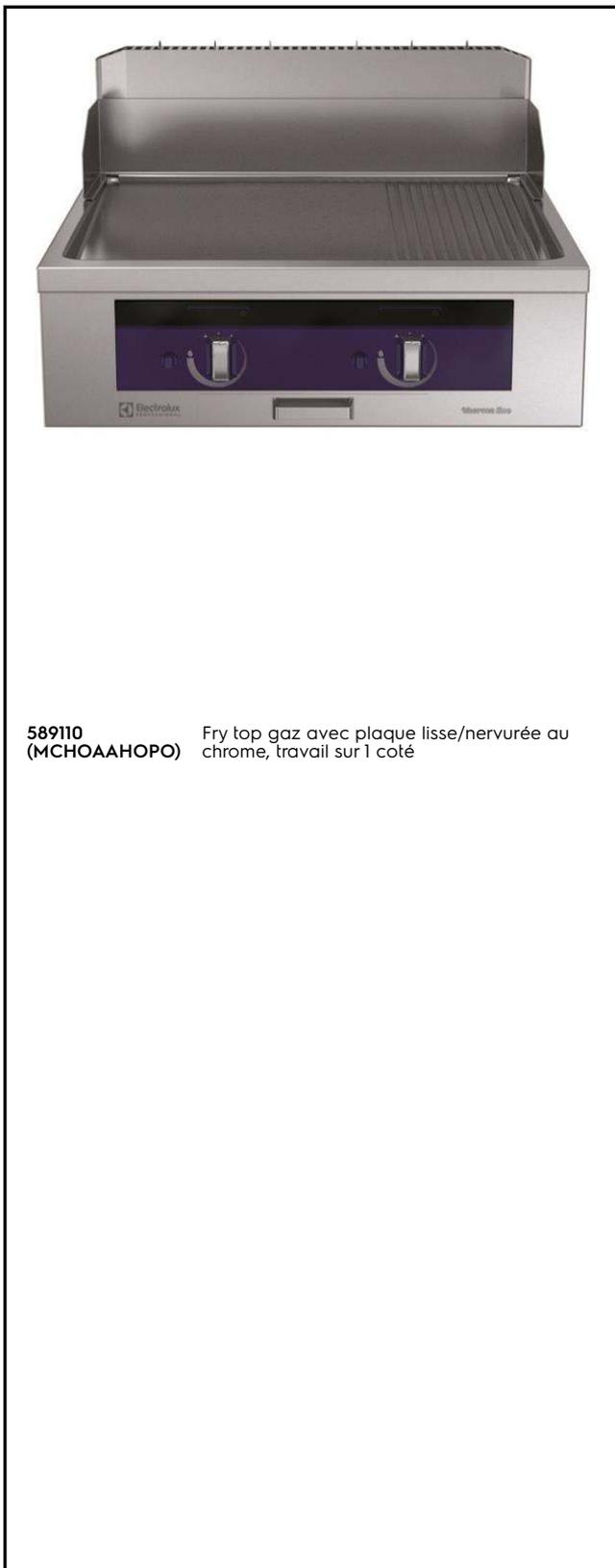
REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

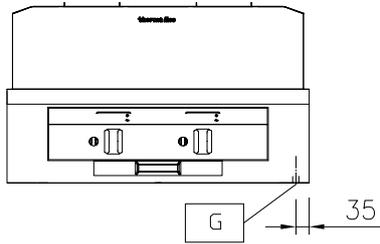
- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860\_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Cadre intérieur pour solidité extrême 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

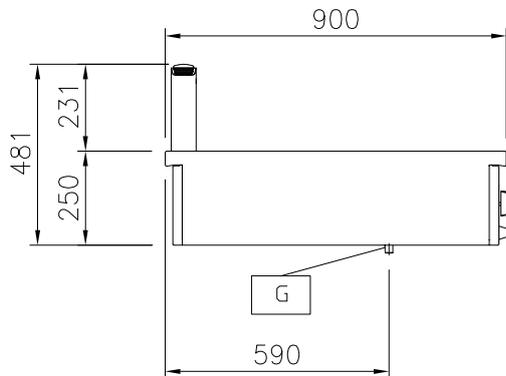
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912526   
largeur 800mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912556   
largeur 800mm

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

Avant

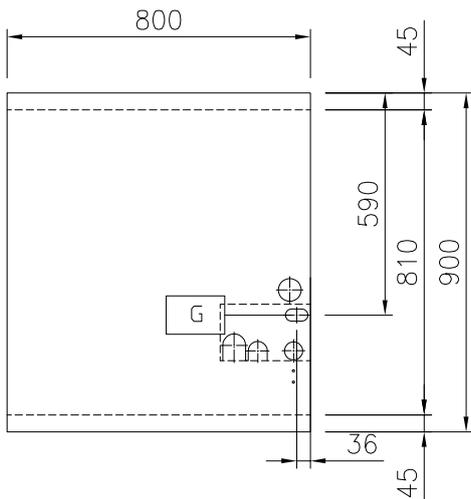


Côté



EQ = Vis équipotentiel  
 G = Connexion gaz

Dessus


**Gaz**

Puissance gaz : 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  
 Largeur extérieure : 800 mm  
 Profondeur extérieure : 900 mm  
 Hauteur extérieure : 250 mm  
 Poids net : 120 kg  
 Configuration : 1 côté fonctionnel, Top  
 Type de surface de cuisson : 2/3 Lisse 1/3 Nervuré  
 Surface de cuisson : Chromium Plated mild steel mirror