



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



589110 Fry top gaz avec plaque lisse/nervurée au chrome, travail sur 1 côté  
(MCHOAAHPO)

**REPÈRE #** \_\_\_\_\_  
**MODELE #** \_\_\_\_\_  
**NOM #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_

### 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 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.

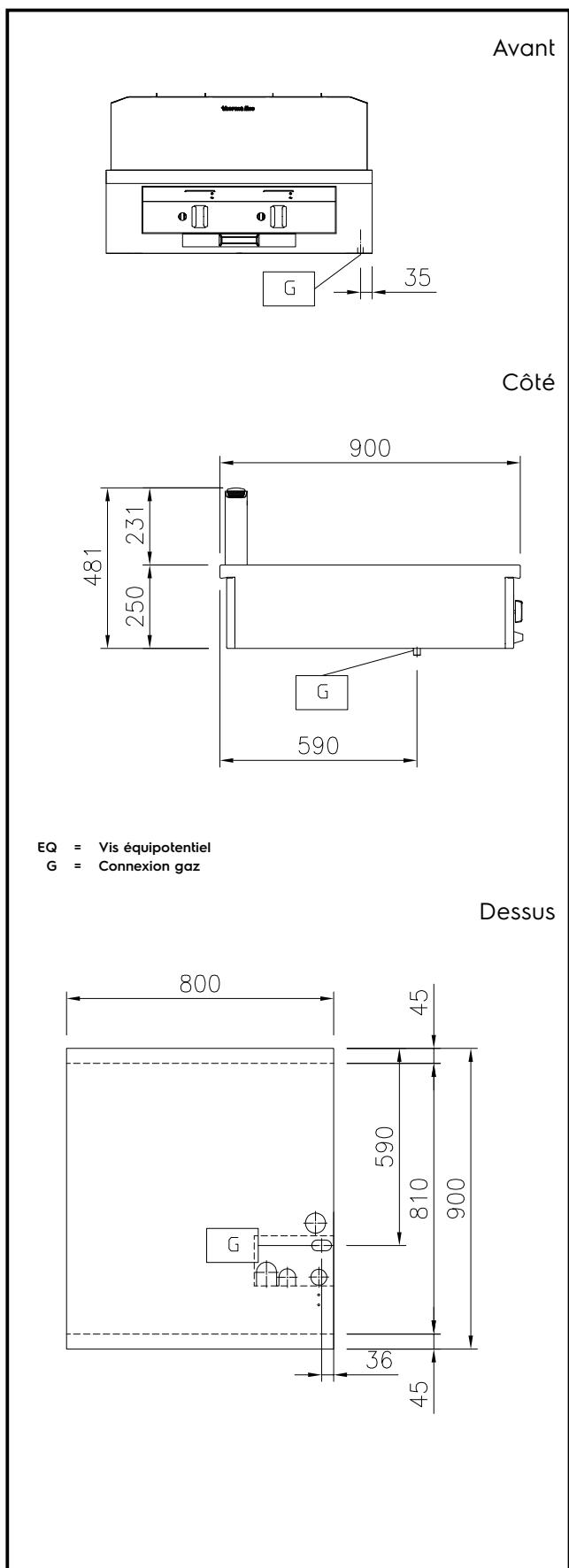
### Accessoires en option

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

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



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)


**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