

**Cuisson modulaire  
thermaline 90 - Fry top gaz plaque  
2/3 lisse, 1/3 nervurée, 1 coté avec  
dossieret**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



589111 (MCHOABHOPO)

Fry top gaz avec plaque  
lisse/nervurée au chrome,  
travail sur 1 coté, dossieret

### 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.

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

## Accessoires en option

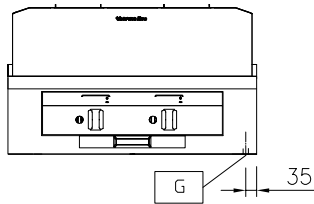
- Rail de connexion avec dossier 900mm PNC 912499 ☐
- Tablette de dressage 130mm, largeur 800mm PNC 912526 ☐
- Tablette de dressage 200mm, largeur 800mm PNC 912556 ☐
- Etagère rabattable, 300x900mm PNC 912581 ☐
- Etagère rabattable, 400x900mm PNC 912582 ☐
- Etagère latérale fixe, 200x900mm PNC 912589 ☐
- Etagère latérale fixe, 300x900mm PNC 912590 ☐
- Etagère latérale fixe, 400x900mm PNC 912591 ☐
- Kit rail de connection droit avec dossier PNC 912981 ☐
- Kit rail de connection gauche avec dossier PNC 912982 ☐
- Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913013 ☐
- Panneau arrière, 800x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913026 ☐
- Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 900mm PNC 913117 ☐
- Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 900mm PNC 913118 ☐
- Grattoir pour plaques lisses PNC 913119 ☐
- Grattoir pour plaques nervurées PNC 913120 ☐
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossier PNC 913208 ☐
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossier PNC 913209 ☐
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913636 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913637 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913638 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913639 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913652 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913698 ☐



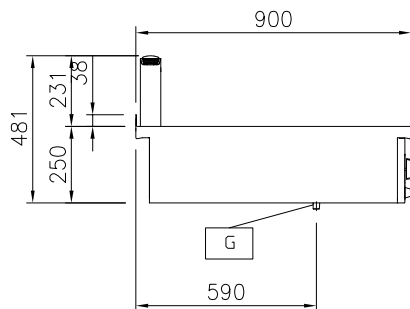
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire  
thermale 90 - Fry top gaz plaque  
2/3 lisse, 1/3 nervurée, 1 côté avec dossier**

Avant

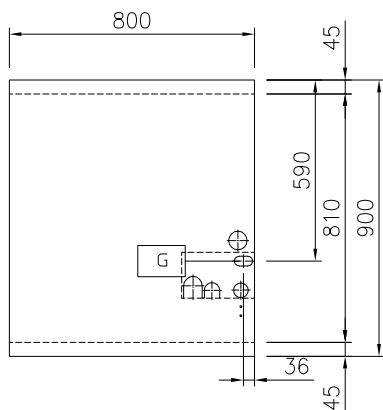


Côté



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



Cuisson modulaire  
thermale 90 - Fry top gaz plaque 2/3 lisse, 1/3 nervurée, 1 côté avec dossier  
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026.02.12