

## Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 90 - gasfornuis, 4 branders, Ecovlam, gasoven, h 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



589647 (MCQMFAJCPO)

Fornuis met 4 branders,  
Ecovlam, 2/1GN gasoven, h  
800 mm

### Omschrijving

#### Product Nr.

Fornuis met vier open gasbranders Ø70 mm van 10 kW, met statische 2/1GN gasverwarmer oven. De energie zuinige Flower Flame branders zorgen voor een optimale warmteverdeling onder de pannen. De branders zijn uitgevoerd met Ecovlam panherkenning met mechanische sensor die reageert op het plaatsen of afnemen van de pan, dit geeft tot 25% energiebesparing en reduceert warmte straling naar de keukenruimte. De uitneembare messing 3-ring branders met geoptimaliseerde verbranding zijn traploos regelbaar. De waakvlammen met thermokoppel zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap. Per brander een gietijzeren pannendrager met lange pennen, ook geschikt voor kleine pannen. Naadloos geperst morsblad met afgeronde hoeken en afvoer opening naar een leklade op het front. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Bak- en braadoven van 7 kW met roestvrijstalen ovenkamer 683x671x255 mm met geribde geëmailleerde bodemplaat. 2 paar uitneembare U-vormige geleiders voor 2/1 gastronom. Onder- en bovenwarmte thermostatisch regelbaar (80 - 300°C), het boven verwarmingselement is tevens als grill te gebruiken. Roestvrijstalen staafbranders met thermokoppel beveiliging, waakvlam met piëzo ontsteking. Dubbelwandige ovendeur met 40 mm isolatie. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX4 waterdicht.

### Uitvoering

- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Ruime gietijzeren pannendrager met lange pennen, voor stabiele plaatsing van zowel grote als kleine pannen.
- De gasregelkranen op het front maken een nauwkeurige vlaminstelling mogelijk.
- Handmatige gasregelkraan voor de oven.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- De ovenkamer is uitgevoerd met 2 paar geleiders voor 2/1 GN platen en een geribde bodemplaat van geëmailleerd staal.
- Het boven verwarmingselement van de oven is tevens geschikt voor grillen.
- De luchtvochtigheid in de ovenkamer is handmatig te regelen.
- Elektronische sensor voor een nauwkeurige temperatuur regeling.
- Flower Flame branders met drie vlamringen en geoptimaliseerde verbranding. De uitvoering voorkomt verstopping.
- Diep en glad morsblad met afgeronde hoeken en een afvoeropening voor eenvoudig reinigen.
- 100% veilige waakvlam met thermokoppel beveiliging.
- Oven temperatuur tot 300 °C
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- Gepatenteerde Flower Flame branders die zich aanpassen aan het formaat van de pannen.

### Constructie

- De branders zijn voorzien van een beschermde waakvlam en een thermokoppel veiligheid.
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- IPX4 water protectie.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

### Duurzaamheid



### Goedkeuring



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur  
Thermaline 90 - gasfornuis, 4  
branders, Ecovlam, gasoven, h 800**

- Uitgevoerd met Ecoflam panherkenning, waardoor energie bespaart wordt en onnodige warmte afgifte in de keuken wordt voorkomen.



**Modulaire bereidingsapparatuur  
Thermaline 90 - gasfornuis, 4 branders, Ecovlam, gasoven, h 800**  
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

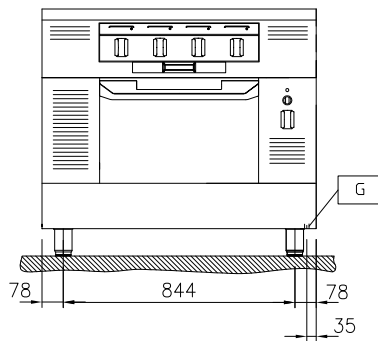
2025.05.16



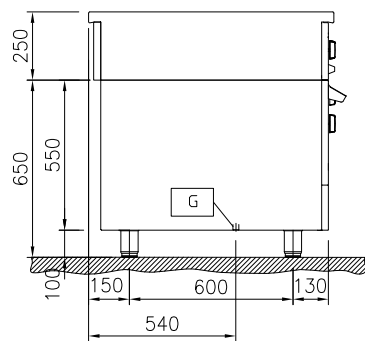
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 90 - gasfornuis, 4 branders, Ecovlam, gasoven, h 800

Front aanzicht

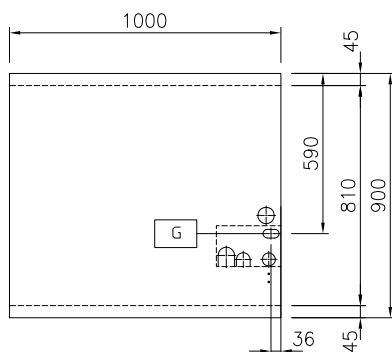


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef  
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Gas

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Gas vermogen    | 47 kW |
| Gas aansluiting | 1/2"  |

### Algemene gegevens

|                             |                                              |
|-----------------------------|----------------------------------------------|
| Oven vermogen               | 7 kW                                         |
| Oven temperatuur            | 80 °C MIN; 300 °C MAX                        |
| Oven afmetingen, breedte    | 683 mm                                       |
| Oven afmetingen, hoogte     | 255 mm                                       |
| Oven afmetingen, diepte     | 671 mm                                       |
| Externe afmetingen, lengte  | 1000 mm                                      |
| Externe afmetingen, breedte | 900 mm                                       |
| Externe afmetingen, hoogte  | 800 mm                                       |
| Gewicht, netto              | 173 kg                                       |
| Branders front, vermogen    | ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW |
| Branders achter, vermogen   | 10 - 10 kW                                   |
| Branders achter, afmetingen | Ø 70 Ø 70                                    |
| Branders front, afmetingen  | Ø 70 Ø 70                                    |
| Oven GN                     | GN 2/1                                       |
| Waterdichtheid index        | IPX4                                         |



Modulaire bereidingsapparatuur  
Thermaline 90 - gasfornuis, 4 branders, Ecovlam, gasoven, h 800

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks OVENROOSTER 2/1GN, verchroomd PNC 910652

**Optionele accessoires**

- OVEN BAKPLAAT 2/1GN, geëmailleerd PNC 910651
- BODEMPLAAT STAAL 2/1GN, 6 mm dik staal, rondom omhoog omgezet voor keramiek inlegplaat 910656, plaatsing op de bodem van de oven PNC 910655
- KERAMIEK INLEGPLAAT 2/1GN, 100 mm dik, voor op de bodem van de oven. De stalen bodemplaat 910655 is hiervoor noodzakelijk. De plaat geeft verhoogde warmte accumulatie en warmte afgifte PNC 910656
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts PNC 912502
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 912511
- HANDRAIL 1000x130 mm, voor montage op het front PNC 912528
- PORTIONEERSCHAP 1000x200 mm, voor montage op het front PNC 912558
- AFZETSCHAP 300x900 mm, op inklapbare consoles PNC 912581
- AFZETSCHAP 400x900 mm, op inklapbare consoles PNC 912582
- AFZETSCHAP 200x900 mm, op vaste consoles PNC 912589
- AFZETSCHAP 300x900 mm, op vaste consoles PNC 912590
- AFZETSCHAP 400x900 mm, op vaste consoles PNC 912591
- FRONTPLINT 1000x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912600
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 900x100 mm, links en rechts, eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912621
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1800x100 mm, links en rechts, Thermaline 90 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912627
- RVS SOKKEL 1000x800x100 mm, voor Thermaline 90 units, eiland opstelling PNC 912922
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), zonder opstaande rand PNC 912975
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), zonder opstaande rand PNC 912976
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913111
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913112
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913202

- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913203
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913224
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913225
- T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en Prothermetic zonder opstaande rand PNC 913227
- INZETRAIL 900 mm, Thermaline 90 tegen ander fabrikaat, links of rechts PNC 913232
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913251
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913252
- EINDRAIL 900 mm, links, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913255
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor Thermaline 90 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913256
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 913259
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913277
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 90 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913278
- SET INSPUITERS voor LPG PROPaan GAS G30/31, 30 mbar, voor gasfornuis met 4 branders 10 kW met gasoven 7 kW PNC 913292