

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 90 - Grootveld kookplaat, 4 zones, tweezijdig, oven, h 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



589657 (MCLNFCJ8AO)

Fornuis met grootveld
kookplaat, 4 zones,
tweezijdige bediening,
2/1GN oven, h 800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met elektrische grootveld kookplaat 820x720 mm, tweezijdige bediening, met statische 2/1GN onderbouw oven. De 20 mm dikke naadloze kookplaat van uitgegloeid speciaalstaal is verdeeld in vier zones van 4 kW, die volledig op elkaar aansluiten, zodat het volledige oppervlak gebruikt kan worden voor het plaatsen van pannen. De kookplaat met rondom lopende goot met afvoeropening 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. Elektronisch gestuurde temperatuurregeling per kookzone, 50 - 450°C, met twee temperatuurvoelers per zone. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Bak- en braadoven van 5 kW met roestvrijstalen ovenkamer 575x700x300 mm met geribde geëmailleerde bodemplaat. 2 paar uitneembare U-vormige geleiders voor 2/1 gastronom. Onder- en bovenwarmte thermostatisch regelbaar (60 - 300°C), het boven verwarmingselement is tevens als grill te gebruiken. Tweezijdig een dubbelwandige ovendeur met 40 mm isolatie. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1GN. Oververhitting beveiligingen voor de kookplaat en de oven. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Vier verwarmingszones, onafhankelijk van elkaar regelbaar.
- Snelle opwarming van de plaat en continu gereed voor gebruik.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- Ruime en afgeronde opvanggoot rond de kookplaat voor eenvoudige reiniging.
- 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 afdichting van de kookplaat maakt binnendringen van water en vuil onmogelijk.
- Twee elektronische sensors per zone, voor controle van de oppervlakte temperatuur en ter voorkoming van oververhitting.
- 8 vermogens niveaus.
- De grootveld kookplaat is vervaardigd van 20 mm dik uitgegloeid staal, DIN 1.7335, glad, poriënvrij en eenvoudig te reinigen.
- 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.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Ergonomische bedieningsknoppen met siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging.
- 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.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een 70 mm verzonken plint.
- Oven temperatuur tot 300 °C

Goedkeuring

Constructie

- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid



- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

Meegeleverde accessoires

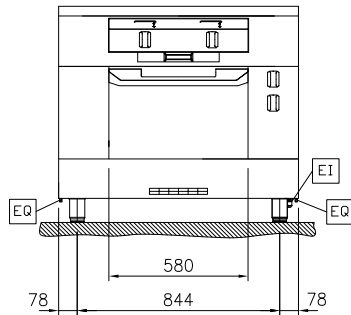
- 1 stuks OVENROOSTER 2/1GN, PNC 910652
verchroomd

Optionele accessoires

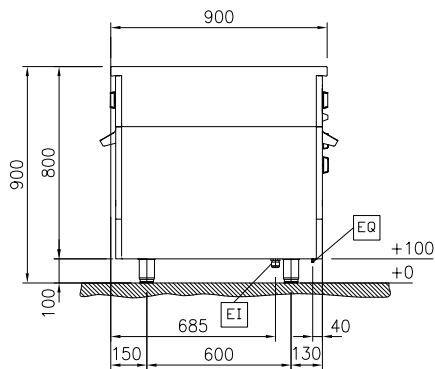
- OVEN BAKPLAAT 2/1GN, geëmailleerd PNC 910651 ☐
- BODEMPLAAT STAAL 2/1GN, 6 mm dik PNC 910655 ☐
staal, rondom omhoog omgezet voor
keramiek inlegplaat 910656, plaatsing
op de bodem van de oven
- KERAMIEK INLEGPLAAT 2/1GN, 100 mm PNC 910656 ☐
dik, voor op de bodem van de oven.
De stalen bodemplaat 910655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

- EINDRAIL 900 mm, links, voor PNC 913111 ☐
Thermaline 90 apparaten met vlak
zijpaneel
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor PNC 913112 ☐
Thermaline 90 apparaten met vlak
zijpaneel
- EINDRAIL 900 mm, links, voor PNC 913202 ☐
Thermaline 90 apparaten met profiel
zijpaneel
- EINDRAIL 900 mm, rechts, voor PNC 913203 ☐
Thermaline 90 apparaten met profiel
zijpaneel
- INZETRAIL 900 mm, Thermaline 90 PNC 913232 ☐
tegen ander fabrikaat, links of rechts
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 40A, PNC 913248 ☐
voor Thermaline 80-85-90. Montage af
fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 913259 ☐
versterkte uitvoering voor montage van
een zijschap, Thermaline 90 zonder
opstaande rand, H 800 mm,
eilandopstelling
- GELEIDERREK met 3 paar geleiders, PNC 913284 ☐
voor tussenschap in tweezijdige (warm)
kast van 680 mm breedte, Thermaline
90
- FILTER 1000 mm, roestvrijstaal, tegen PNC 913666 ☐
vuil, stof of vet, voor elektrische
apparaten Thermaline 80-85-90
- VERDEEL PANEEL Thermaline 90, H 800 PNC 913673 ☐
mm
- WERKSCHAKELAAR 60A, 10 mm² PNC 913677 ☐
Montage af fabriek, inbouw achteraf
niet mogelijk
- VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 913689 ☐
Thermaline 90, H 800 mm, voor
opstelling met de zijkant tegen een
muur of tegen een andere unit

Front aanzicht

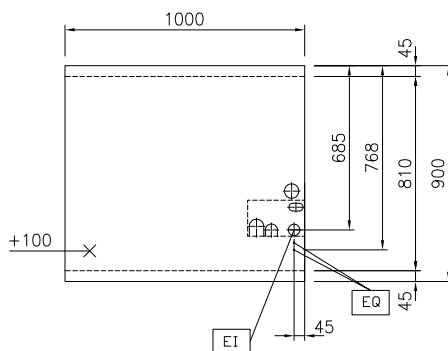


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht


Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	40.3 A
Aangesloten vermogen	21.3 kW
Oven elektrisch vermogen	5.3 kW

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	100 °C
Temperatuur, maximaal	450 °C
Oven temperatuur	60 °C MIN; 300 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	575 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	700 mm
Externe afmetingen, lengte	1000 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	261 kg
Platen front, vermogen	4 - 4 kW
Platen achter, vermogen	4 - 4 kW
Waterdichtheid index	IPX5
Bruikbare plaat lengte	820 mm
Bruikbare plaat breedte	720 mm