

Cuisson modulaire thermale 90 - 4-Feux gaz Top, 1 Côté

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589071 (MCGHAAJOPO)

4 feux gaz top, travail sur 1
coté

Description courte

Repère No.

Elément conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre intérieur pour solidité extrême de 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Plan de travail de 2mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate, facile à nettoyer. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les Eléments sont connectés ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. 4 brûleurs au gaz avec combustion optimisée, dispositif de sécurité des flammes, vanne manuelle et sécurité par thermocouple et flamme principale protégée. Brûleur à triple circuit en « fleur » avec design anti-obstruction. Les vannes de gaz manuelles permettent un contrôle précis de l'intensité des flammes. Grand support de casserole en fonte allongé au centre pouvant accueillir différentes tailles de récipient. Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange. Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau. Configuration : 1 côté fonctionnel, Top.

Caractéristiques principales

- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Grand support de casserole en fonte allongé au centre pouvant soutenir les plus grands comme les plus petits récipients.
- Vannes de gaz manuelles avec des positions haute et basse fixes pour un contrôle précis de l'intensité des flammes.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- 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.
- Brûleurs avec combustion optimisée. Brûleur à triple circuit en fleur avec design anti-obstruction.
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Chaque brûleur est équipé d'une vanne manuelle de sécurité du thermocouple et d'une flamme principale protégée.
- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- 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).
- Protection contre l'eau IPx4.
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.

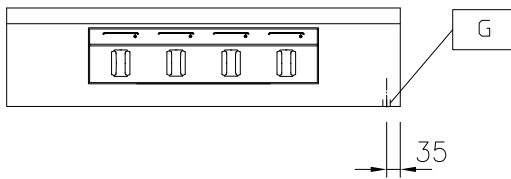
APPROBATION: _____



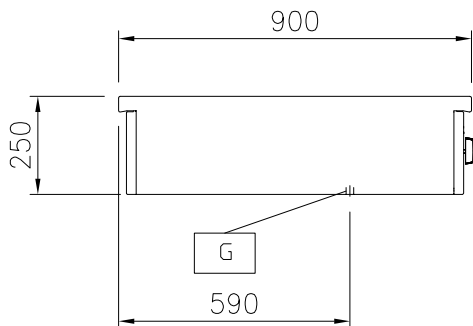
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 90 - 4-Feux gaz Top, 1 Côté

Avant

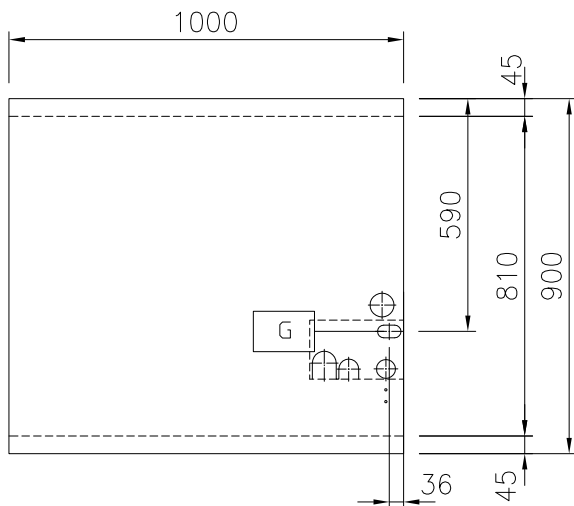


Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 40 kW
Type de gaz Option :
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Largeur extérieure 1000 mm
Profondeur extérieure 900 mm
Hauteur extérieure 250 mm
Poids net : 82 kg
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top
ISO 9001; ISO 14001 - ISO
9001; ISO 14001 kW
Puissance brûleurs avant
Puissance des brûleurs
arrières 10 - 10 kW
Dimensions des brûleurs
arrières - mm Ø 70 Ø 70
Dimension brûleurs avant -
mm Ø 70 Ø 70



Cuisson modulaire
thermale 90 - 4-Feux gaz Top, 1 Côté

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.06.12

Accessoires en option

- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502 ☐
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912528 ☐
largeur 1000mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912558 ☐
largeur 1000mm
- Etagère rabattable, 300x900mm PNC 912581 ☐
- Etagère rabattable, 400x900mm PNC 912582 ☐
- Etagère latérale fixe, 200x900mm PNC 912589 ☐
- Etagère latérale fixe, PNC 912590 ☐
300x900mm
- Etagère latérale fixe, PNC 912591 ☐
400x900mm
- Kit rail de connexion droit PNC 912975 ☐
- Kit rail de connexion gauche PNC 912976 ☐
- Rail d'extrémité gauche PNC 913111 ☐
affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité droit affleurant, PNC 913112 ☐
900mm
- Rail d'extrémité gauche (12mm) PNC 913202 ☐
pour éléments TL90
- Rail d'extrémité droit (12mm) PNC 913203 ☐
pour éléments TL90
- Rail de connexion pour fourneau PNC 913227 ☐
dos à dos sans dossier
- Insert profilé d=900 PNC 913232 ☐
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to- PNC 913251 ☐
back installation, left
- Endrail kit, (12.5mm), for back-to- PNC 913252 ☐
back installation, right
- - NOT TRANSLATED - PNC 913255 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913256 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913289 ☐
- Support pour brûleur wok - PNC 913656 ☐
thermaline 90 - 10kW