

Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Feux vifs avec Ecoflamme, 1 coté

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	_



589082 (MCGHAAJOPI)

OUT OF PRODUCTION

Description courte

Repère No.

Elément conçue 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 lorsaue les Eléments sont connectées 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. Système de détection des récipients ECOFLAM pour économiser l'énergie et réduire la radiation de la chaleur dans la cuisine. 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 antiobstruction.
- Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange pour faciliter le nettoyage.
- [NOTTRANSLATED]

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).
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Protection contre l'eau IPx4.
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860 2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.

Développement durable



 Modèle proposé avec le système de détection des récipients Ecoflam économisant l'énergie et réduisant la radiation de la chaleur dans la







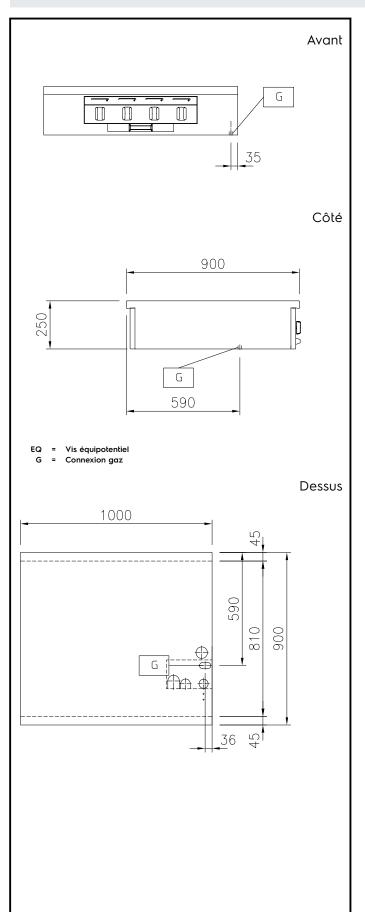


cuisine.





Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Feux vifs avec Ecoflamme, 1 coté



Gaz

Puissance gaz : 40 kW

Type de gaz Option :

Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Largeur extérieure 1000 mm 900 mm Profondeur extérieure 250 mm Hauteur extérieure 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

Dimensions des brûleurs

arrières - mm

Dimension brûleurs avant -

Ø 70 Ø 70 Ø 70 Ø 70

10 - 10 kW

Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Feux vifs avec Ecoflamme, 1 coté





Accessoires	en c	notion
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	~:: <b>\</b>	

Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	
• Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm	PNC 912528	
• Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm	PNC 912558	
<ul> <li>Etagère rabattable, 300x900mm</li> </ul>	PNC 912581	
<ul> <li>Etagère rabattable, 400x900mm</li> </ul>	PNC 912582	
<ul> <li>Etagère latérale fixe, 200x900mm</li> </ul>	PNC 912589	
<ul> <li>Etagère latérale fixe, 300x900mm</li> </ul>	PNC 912590	
• Etagère latérale fixe, 400x900mm	PNC 912591	
<ul> <li>Kit rail de connection droit</li> </ul>	PNC 912975	
<ul> <li>Kit rail de connection gauche</li> </ul>	PNC 912976	
<ul> <li>Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm</li> </ul>	PNC 913111	
• Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm	PNC 913112	
<ul> <li>Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90</li> </ul>	PNC 913202	
<ul> <li>Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90</li> </ul>	PNC 913203	
Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dosseret	PNC 913227	
<ul> <li>Insert profilé d=900</li> </ul>	PNC 913232	
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, left	PNC 913251	
• Endrail kit, (12.5mm), for back-to-back installation, right	PNC 913252	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913255	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913256	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913289	

