

Cuisson modulaire thermale 90 - 4 feux vifs + écoflamme, 1 coté, Dosseret

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589083 (MCGHABJOPI)

OUT OF PRODUCTION

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. 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, avec dosseret.

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.
- Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange pour faciliter le nettoyage.
- [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).
- 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

APPROBATION: _____

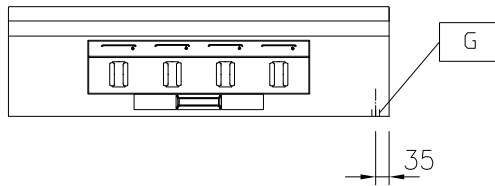
cuisine.



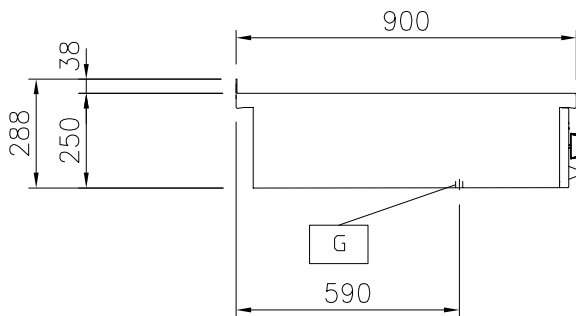
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 90 - 4 feux vifs + écoflamme, 1 coté, Dosseret

Avant

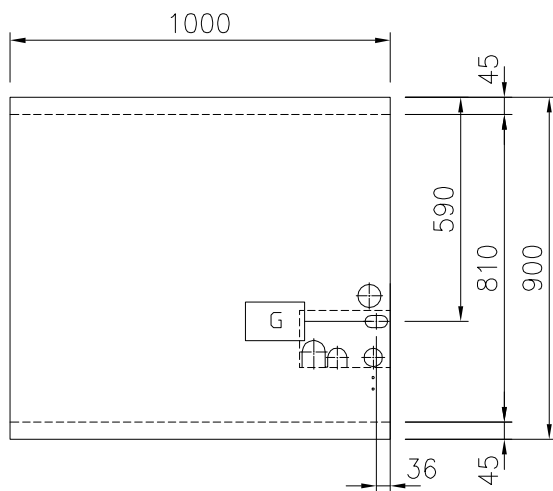


Côté



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 vifs + écoflamme, 1 coté, Dosseret

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

2025.05.09

Accessoires en option

• Rail de connexion avec dossieret 900mm	PNC 912499	☐
• Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm	PNC 912528	☐
• Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm	PNC 912558	☐
• 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 dossieret	PNC 912981	☐
• Kit rail de connection gauche avec dossieret	PNC 912982	☐
• Panneau arrière, 1000x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913015	☐
• Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossieret	PNC 913028	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dossieret, affleurant, 900mm	PNC 913117	☐
• Rail d'extrémité droit avec dossieret, affleurant, 900mm	PNC 913118	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret	PNC 913208	☐
• Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossieret	PNC 913209	☐
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	☐
• Insert profilé d=900	PNC 913232	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913289	☐
• Panneau latéral gauche inox, 850x400mm, montage mural	PNC 913636	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913637	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913638	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913639	☐
• Kit montage mural - TL85/90 - Montage usine	PNC 913654	☐