

## Cuisson modulaire thermaleine 90 - 4 Feux Gaz Top sur four gaz statique traversant, 2 Coté, H=800

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589617 (MCQJFCJCPO)

4 feux gaz sur four gaz  
statique traversant, travail sur  
2 cotés

### Description courte

#### Repère No. \_\_\_\_\_

Elément conçu conformément à la norme DIN 18860\_2 avec une façade en retrait de 20 mm et un socle en retrait de 70 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 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. Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange. Manettes et poignées du four en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Cavity de four statique au gaz avec porte du four de 40 mm d'épaisseur et plaque nervurée en acier émaillé. Cavity du four dotée de 2 niveaux de glissières pour accueillir des plaques 2/1 GN pour une cuisson simultanée et plus rapide. Thermostat hautement résistant, avec une plage de température allant jusqu'à 300 °C, capteur

électronique pour un contrôle précis de la température et contrôle manuel de l'humidité dans la cavité. L'élément chauffant supérieur peut également être utilisé pour griller, avec ou sans ventilation. Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. Configuration : Monobloc, 2 côtés fonctionnels.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

## 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.
- Manette d'arrêt manuelle du four.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- 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.
- La cavité du four est dotée de 2 niveaux de glissières pour accueillir des plaques 2/1 GN. Sole nervurée en acier émaillé.
- L'élément chauffant supérieur du four peut également être utilisé pour griller.
- Contrôle manuel de l'humidité dans la cavité.
- Capteur électronique pour un contrôle précis de la température.
- Brûleurs avec combustion optimisée. Brûleur à triple circuit en fleur avec design anti-obstruction.
- Voyant de sécurité et thermocouple à 100 %.
- Température du four jusqu'à 300 °C
- Grand affichage numérique hautement visible conçu en acier trempé pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, pour indiquer les réglages de puissance et de température. L'affichage indique également si l'appareil et les éléments chauffants sont éteints/allumés.
- [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 interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

**Accessoires inclus**

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

**Accessoires en option**

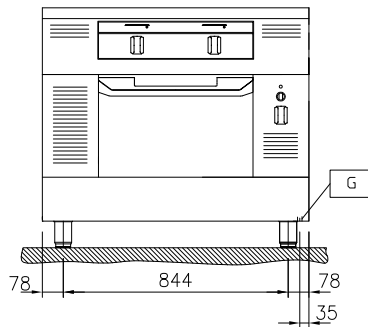
- |                                                                               |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Plaque à rôtir GN 2/1 pour four                                             | PNC 910651 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque inférieure en acier pour plaque réfractaire pour four GN 2/1 800x900 | PNC 910655 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque réfractère pour fours GN 2/1                                         | PNC 910656 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion 900mm                                                 | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central                              | PNC 912511 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm                                  | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm                                  | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 300x900mm                                               | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère rabattable, 400x900mm                                               | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 200x900mm                                            | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 300x900mm                                            | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Etagère latérale fixe, 400x900mm                                            | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe acier inox, 1000x100mm                                              | PNC 912600 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm           | PNC 912621 | <input type="checkbox"/> |
| • Socle inox, central, 1000mm                                                 | PNC 912922 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion droit                                                 | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit rail de connexion gauche                                                | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm                                   | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm                                    | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90                           | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90                            | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • Insert profilé d=900                                                        | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Support de fixation d'étagère TL90 2 côtés                                  | PNC 913284 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                          | PNC 913292 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour brûleur wok - thermaline 90 - 10kW                             | PNC 913656 | <input type="checkbox"/> |



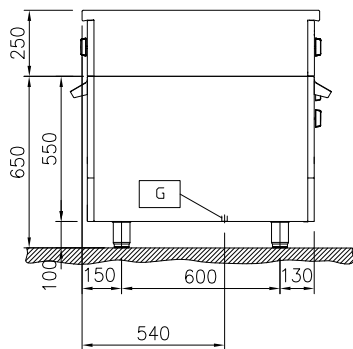
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire  
thermaleine 90 - 4 Feux Gaz Top sur four  
gaz statique traversant, 2 Coté, H=800**

Avant

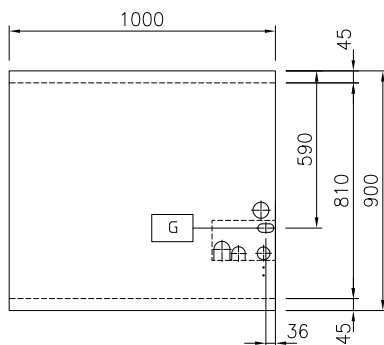


Côté



EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

Dessus



**Gaz**

Puissance gaz : 47 kW  
Type de gaz Option :  
Raccordement gaz : 1/2"

**Informations générales**

Température de fonctionnement : 80 °C MIN; 300 °C MAX  
Largeur chambre de cuisson : 683 mm  
Hauteur chambre de cuisson : 255 mm  
Profondeur chambre de cuisson : 671 mm  
Largeur extérieure : 1000 mm  
Profondeur extérieure : 900 mm  
Hauteur extérieure : 800 mm  
Poids net : 163 kg  
Configuration : Both-Sides Operated; On Oven  
Puissance brûleurs avant : ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW  
Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW  
Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 70 Ø 70  
Dimension brûleurs avant - mm : Ø 70 Ø 70

