

**Cuisson modulaire
thermale 90 - 4 Feux gaz Top avec
Ecoflam sur four gaz statique traversant,
2 Cotés, H=800**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589618 (MCQNFCJCPO)

OUT OF PRODUCTION

Description courte

Repère No. _____

Elément conçue 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. 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 et poignées du four en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Four statique au gaz avec porte du four de 40 mm d'épaisseur et plaque nervurée en acier émaillé. Cavité 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.
- Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange pour faciliter le nettoyage.
- 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.

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.

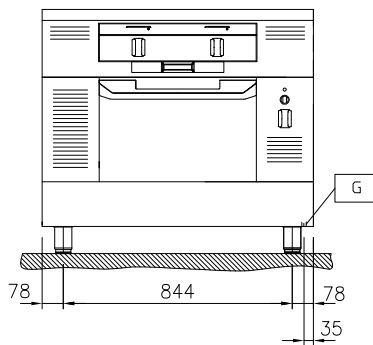
Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

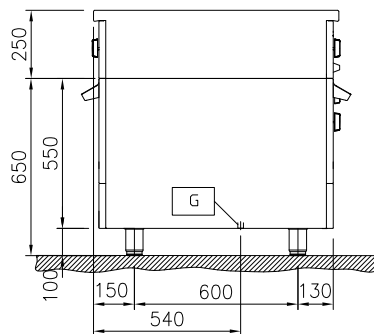
Accessoires en option

- Plaque à rôtir GN 2/1 pour four PNC 910651 ☐
- Plaque inférieure en acier pour plaque réfractaire pour four GN 2/1 800x900 PNC 910655 ☐
- Plaque réfractère pour fours GN 2/1 PNC 910656 ☐
- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502 ☐
- Panneau latéral inox (12mm) 900x800mm, central PNC 912511 ☐
- 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 ☐
- Plinthe acier inox, 1000x100mm PNC 912600 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, central 900x100mm PNC 912621 ☐
- Socle inox, central, 1000mm PNC 912922 ☐
- Kit rail de connexion droit PNC 912975 ☐
- Kit rail de connexion gauche PNC 912976 ☐
- Rail d'extrémité gauche affleurant, 900mm PNC 913111 ☐
- Rail d'extrémité droit affleurant, 900mm PNC 913112 ☐
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 PNC 913202 ☐
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 PNC 913203 ☐
- Insert profilé d=900 PNC 913232 ☐
- Support de fixation d'étagère TL90 2 côtés PNC 913284 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913292 ☐
- Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90) PNC 913673 ☐
- Panneau latéral en acier inoxydable, 900 x 800 mm, encastrable (à utiliser uniquement contre un mur, contre une niche et entre des appareils Electrolux Professional Thermaline et ProThermetic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions) PNC 913689 ☐

Avant

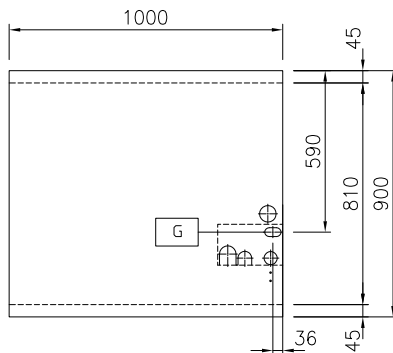


Côté



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