

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Plaque coup de feu gaz
Sur four statique gaz, 1 Coté, H=800**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589639 (MCVGFAJCPO)

Plaque coup de feu gaz, sur
four gaz statique, travail sur
1 coté

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 IPX4 relative à la résistance à l'eau.
Configuration : Monobloc, 1 côté fonctionnel.

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. Grande plaque de cuisson en fonte durable pouvant accueillir des récipients de différentes tailles. Brûleur au gaz central pour une combustion optimisée, dispositif de sécurité des flammes et voyant lumineux protégé. Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 550 °C et diminue vers l'extérieur, permettant aux gradients de température de satisfaire différents besoins de cuisson. Allumage électrique alimenté par une batterie avec thermocouple pour plus de sécurité. Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique. Manettes et poignées du four en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage.

Cavité de 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,

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer.
- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité.
- Température du four jusqu'à 300 °C
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- 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.
- Allumage électrique alimenté par une batterie avec thermocouple pour plus de sécurité.
- Voyant de sécurité et thermocouple à 100 %.
- Manette d'arrêt manuelle du four.
- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- 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.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 550 °C et diminue progressivement vers l'extérieur.

Construction

- 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 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.

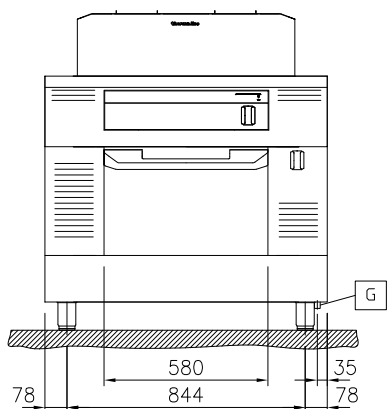
Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

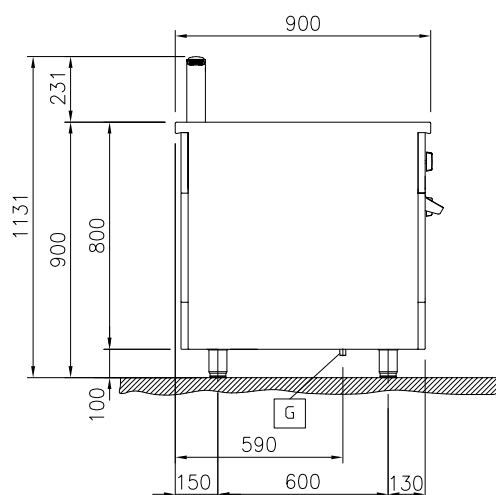
Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Plaque à rôtir GN 2/1 pour four | PNC 910651 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm | PNC 912627 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, H=800 | PNC 913224 | ☐ |
| • Panneau latéral droit inox, ep 24mm, H=800 | PNC 913225 | ☐ |
| • Rail de connexion pour fourneau dos à dos sans dossier | PNC 913227 | ☐ |
| • Insert profilé d=900 | 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 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913255 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913256 | ☐ |
| • Side reinforced panel only in combination with side shelf, for freestanding units | PNC 913259 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913277 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913278 | ☐ |

Avant

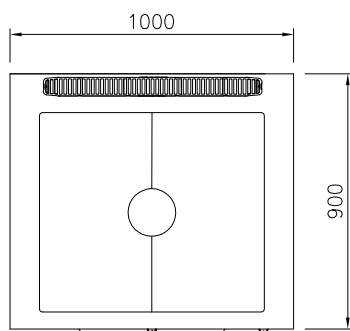


Côté



EQ = Vis équipotentiel
 G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 19.5 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 : 195 kg
 Configuration : Sur four; 1 côté fonctionnel
 Four GN
 Largeur utile de la plaque : 790 mm
 Profondeur de la surface utile : 700 mm