

**Cuisson modulaire
thermaline 90 - Plaque coup de feu gaz
sur four statique gaz, Adossé, H=800**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589640 (MCVGFBJCPO)

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

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). Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les Eléments sont connectés 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

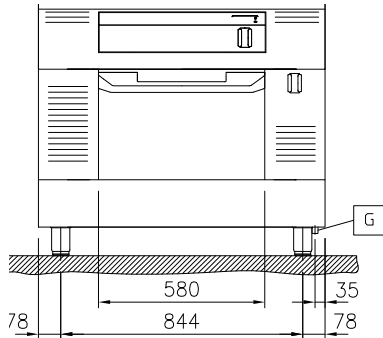
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Plaque à rôtir GN 2/1 pour four | PNC 910651 | ☐ |
| • Plaque inférieure en acier pour plaque réfractaire pour four GN 2/1 800x900 | PNC 910655 | ☐ |
| • Plaque réfractère pour fours GN 2/1 | PNC 910656 | ☐ |
| • Rail de connexion avec dossier 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 | ☐ |
| • Plinthe acier inox, 1000x100mm | PNC 912600 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm | PNC 912624 | ☐ |
| • Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm | PNC 912627 | ☐ |
| • Socle inox, adossé, 1000mm | PNC 912903 | ☐ |
| • Socle inox, central, 1000mm | PNC 912922 | ☐ |
| • Kit rail de connexion droit avec dossier | PNC 912981 | ☐ |
| • Kit rail de connexion gauche avec dossier | PNC 912982 | ☐ |
| • Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dossier | PNC 913028 | ☐ |
| • Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé | PNC 913102 | ☐ |
| • Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé | PNC 913106 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 900mm | PNC 913117 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droit avec dossier, affleurant, 900mm | PNC 913118 | ☐ |
| • Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dossier | PNC 913208 | ☐ |
| • Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dossier | PNC 913209 | ☐ |
| • U inox assemblage fourneau dos à dos. | PNC 913226 | ☐ |
| • Insert profilé d=900 | PNC 913232 | ☐ |
| • PANNEAU LATÉRAL GAUCHE TL90 ADOSS H800 | PNC 913268 | ☐ |
| • PANNEAU LATÉRAL DROITE TL90 ADOSS H800 | PNC 913270 | ☐ |



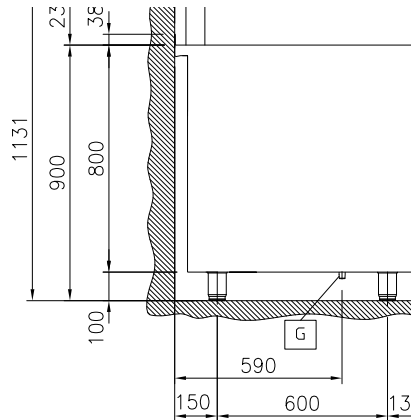
Electrolux
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Plaque coup de feu gaz
sur four statique gaz, Adossé, H=800**

Avant

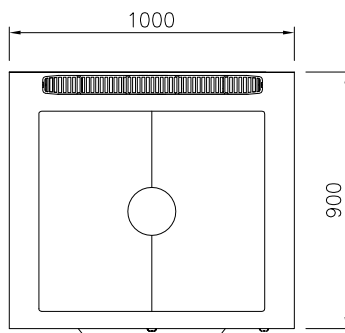


Côté



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 : GN 2/1
Largeur utile de la plaque : 790 mm
Profondeur de la surface utile : 700 mm



Cuisson modulaire
thermaleine 90 - Plaque coup de feu gaz sur four statique gaz, Adossé,
H=800
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.06.12