

Cuisson modulaire thermaleine 90 - 4 Feux Gaz Top sur Four Gaz statique, Adossé H=800

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589646 (MCQIFBJCPO)

4 feux gaz sur four gaz
statique, travail sur 1 côté,
dossieret

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, 1 côté fonctionnel avec dossieret.

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

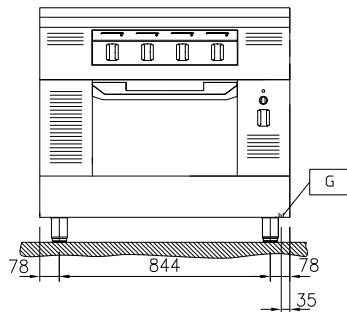
- Plaque à rôtir GN 2/1 pour four PNC 910651 ☐
- Plaque inférieure en acier pour plaque PNC 910655 ☐
réfractaire pour four GN 2/1 800x900
- Plaque réfractère pour fours GN 2/1 PNC 910656 ☐
- Rail de connexion avec dossierer PNC 912499 ☐
900mm
- Tablette de dressage 130mm, largeur PNC 912528 ☐
1000mm
- Tablette de dressage 200mm, largeur PNC 912558 ☐
1000mm
- 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 PNC 912624 ☐
droite, adossé 900x100mm
- Plinthes acier inox latérales gauche et PNC 912627 ☐
droite, dos à dos 1800x100mm
- Socle inox, adossé, 1000mm PNC 912903 ☐
- Socle inox, central, 1000mm PNC 912922 ☐
- Kit rail de connection droit avec PNC 912981 ☐
dossierer
- Kit rail de connection gauche avec PNC 912982 ☐
dossierer
- Panneau arrière, 1000x800, pour tops et PNC 913028 ☐
éléments monoblocs avec dossierer
- Panneau latéral gauche inox, ep PNC 913102 ☐
24mm, adossé
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, PNC 913106 ☐
adossé
- Rail d'extrémité gauche avec dossierer, PNC 913117 ☐
affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité droit avec dossierer, PNC 913118 ☐
affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour PNC 913208 ☐
éléments TL90 avec dossierer
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour PNC 913209 ☐
éléments TL90 avec dossierer
- U inox assemblage fourneau dos à PNC 913226 ☐
dos.
- Insert profilé d=900 PNC 913232 ☐
- PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 PNC 913268 ☐
ADOSS H800
- PANNEAU LATERAL DROITE TL90 PNC 913270 ☐
ADOSS H800
- - NOT TRANSLATED - PNC 913292 ☐
- Support pour brûleur wok - thermaline PNC 913656 ☐
90 - 10kW



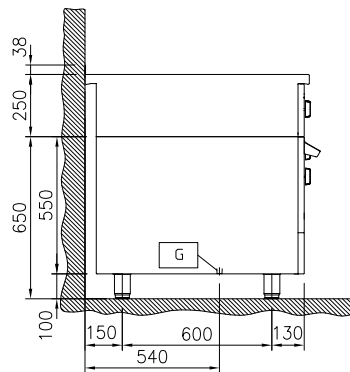
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Feux Gaz Top sur Four Gaz statique, Adossé H=800

Avant

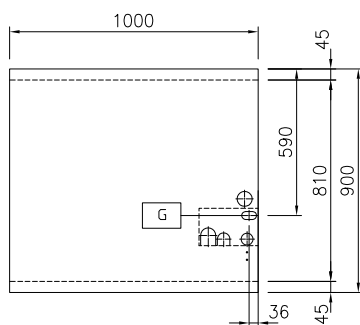


Côté



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 : 173 kg
Configuration : Sur four; 1 côté fonctionnel
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

Durabilité

Consommation de courant: 0 Amps



Cuisson modulaire
thermaline 90 - 4 Feux Gaz Top sur Four Gaz statique, Adossé H=800

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

2025.06.12