



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



589646 (MCQIFBJCPO)

4 feux gaz sur four gaz statique, travail sur 1 coté, dosseret

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 éléments 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. 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, avec une plage de température allant jusqu'à 300 °C, capteur

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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 dosseret.

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

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 silicium 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

- 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 ProThermic et des appareils externes, à condition que ceux-ci aient au moins les mêmes dimensions)
- PNC 913689

Accessoires en option

- Plaque à rôtir GN 2/1 pour four
- Plaque inférieure en acier pour plaque réfractaire pour four GN 2/1 800&900
- Plaque réfractère pour fours GN 2/1
- Rail de connexion avec dosseret 900mm
- Tablette de dressage 130mm, largeur 1000mm
- Tablette de dressage 200mm, largeur 1000mm
- Etagère rabattable, 300x900mm
- Etagère rabattable, 400x900mm
- Etagère latérale fixe, 200x900mm
- Etagère latérale fixe, 300x900mm
- Etagère latérale fixe, 400x900mm
- Plinthe acier inox, 1000x100mm
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x100mm
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x100mm
- Socle inox, adossé, 1000mm
- Socle inox, central, 1000mm
- Kit rail de connection droit avec dosseret
- Kit rail de connection gauche avec dosseret
- Panneau arrière, 1000x800, pour tops et éléments monoblocs avec dosseret
- Panneau latéral gauche inox, ep 24mm, adossé
- Panneau latéral droit inox, ep 24mm, adossé
- Rail d'extrémité gauche avec dosseret, affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité droit avec dosseret, affleurant, 900mm
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret
- Rail d'extrémité droit (12mm) pour éléments TL90 avec dosseret
- U inox assemblage fourneau dos à dos.
- Insert profilé d=900
- PANNEAU LATERAL GAUCHE TL90 ADOSS H800
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite
- - NOT TRANSLATED -
- Support pour brûleur wok - thermaline 90 - 10kW
- Panneau de séparation en acier inoxydable, 900 x 800 mm (à utiliser uniquement entre les modèles Electrolux Professional thermaline Modular 90 et thermaline C90)
- Plaque en fonte amovible pour brûleur gaz 7kW et 10kW

PNC 910651
PNC 910655
PNC 910656
PNC 912499
PNC 912528
PNC 912558
PNC 912581
PNC 912582
PNC 912589
PNC 912590
PNC 912591
PNC 912600
PNC 912624
PNC 912627
PNC 912903
PNC 912922
PNC 912981
PNC 912982
PNC 913028
PNC 913102
PNC 913106
PNC 913117
PNC 913118
PNC 913208
PNC 913209
PNC 913226
PNC 913232
PNC 913268
PNC 913270
PNC 913292
PNC 913656
PNC 913673
PNC 913674

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

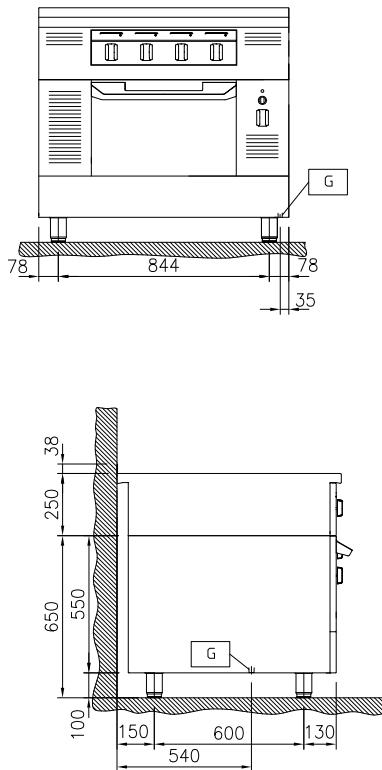
-

-

-

-

-
- </div



Avant

Côté

Dessus

EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

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 10 - 10 kW

Puissance des brûleurs arrières Ø 70 Ø 70

Dimensions des brûleurs arrières - mm Ø 70 Ø 70

Dimension brûleurs avant - mm Ø 70 Ø 70

Durabilité

Consommation de courant: 0 Amps