

Cuisson modulaire thermaline 90 - plancha 4 Zones sur four, avec dossier, H=700

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589650 (MCLLEBJ8AO)**Plaque coup de feu
électrique, 4 zones, travail
sur 1 coté, dossier, sur four

Description courte

Repère No.

Élément conçue selon la norme DIN 18860_2 avec une façade en retrait de 20 mm. Cadre interne pour une robustesse élevée en acier inoxydable. Plateau de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate, facilement nettoyable. Le système de connexion THERMODUL permet un plan de travail sans joint lorsque les unités sont connectées et évite la pénétration du sol. Dessus solide en acier lisse et sans pores. 4 zones de chauffage à commande indépendante avec 2 capteurs électroniques par zone pour le contrôle de la température de surface et 8 niveaux de puissance. Chauffage rapide de la plaque, prêt à l'emploi en continu. Électrostatique Base du four avec porte de four de 40 mm d'épaisseur et plaque de base en acier émaillé nervuré. Construit selon la norme 1.4301 (AISI 304). Chambre du four avec 2 niveaux de glissières pour grilles 2/1 GN pour permettre une cuisson simultanée et plus rapide. Thermostat robuste avec plage de température jusqu'à 300°C, capteur électronique pour un contrôle précis de la température et un contrôle manuel de l'humidité dans la chambre de cuisson. L'élément chauffant supérieur peut également être utilisé pour griller, avec ou sans mode ventilation. La protection contre la surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. La fonction veille permet d'économiser de l'énergie et de récupérer rapidement la puissance maximale. Les boutons métalliques et les poignées du four sont conçus de manière ergonomique avec une poignée hygiénique « douce » en silicone intégrée pour faciliter la manipulation et le nettoyage.

Certification de résistance à l'eau IPX5.

Caractéristiques principales

- 4 zones de cuisson à contrôle indépendant.
- Préchauffage rapide de la plaque, prête à être utilisée en continu.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Large zone de nettoyage ronde autour des plaques pour un nettoyage facile.
- 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.
- Profil de la plaque de cuisson et de la base garanti contre l'infiltration de la saleté.
- Deux capteurs électroniques par zone pour contrôler la température de la surface et éviter la déformation de la plaque de cuisson.
- 8 niveaux de puissance.
- Surface de cuisson 20 mm d'épaisseur, DIN 1.7335, lisse, sans pores, facile à nettoyer.
- 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.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Les manettes sont conçues ergonomiquement, avec une partie en silicone « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage.
- 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.
- Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle de 70 mm.
- Température du four jusqu'à 300 °C

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2

APPROBATION:

avec un bec d'égouttage de 20 mm.

- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de retrait de 70 mm.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable



- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

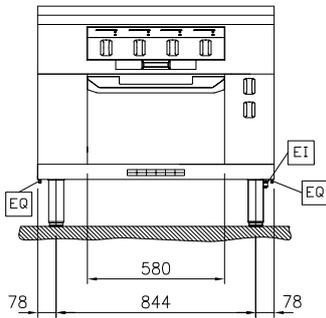
Accessoires en option

- 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, 1000x200mm PNC 912636
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 900x200mm PNC 912660
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1800x200mm PNC 912663
- Socle inox, adossé, 1000mm PNC 912941
- Socle inox, central, 1000mm PNC 912960
- Kit rail de connexion droit avec dossier PNC 912981
- Kit rail de connexion gauche avec dossier PNC 912982
- Panneau arrière, 1000x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913015
- Panneau latéral inox, 900x700mm, (12mm) gauche, adossé PNC 913101
- Panneau latéral inox, 900x700mm, (12mm) droit adossé PNC 913105
- 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
- Energy optimizer kit 40A - factory fitted PNC 913248

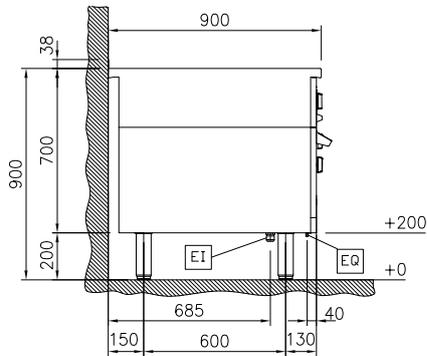
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations murales, gauche PNC 913267
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec l'étagère latérale, pour les installations murales, droite PNC 913269
- Filtre L=1000mm PNC 913666
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688



Avant

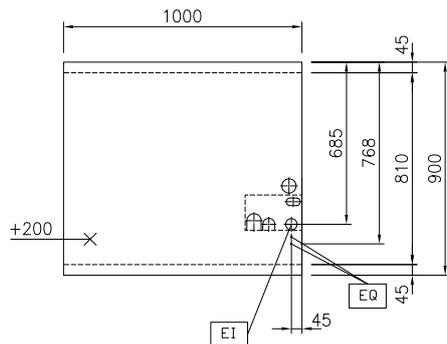


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	21.3 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	100 °C
Température de fonctionnement MAXI :	450 °C
Largeur extérieure	1000 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	258 kg
	Sur four; 1 côté fonctionnel
Configuration :	
Puissance plaque avant :	4 - 4 kW
Puissance des plaques arrières :	4 - 4 kW
Largeur utile de la plaque	820 mm
Profondeur de la surface utile :	720 mm

Durabilité

Consommation de courant: 40.3 Amps