

Cuisson modulaire thermaline 90 - 4 Zone EcoTop sur four statique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



589658 (MCLMFAJ8AO)

EcoTop 4 zones sur four
électrique

Description courte

Repère No.

Unité construite conformément à la norme DIN 18860_2 avec nez à tête plate de 20 mm. Cadre interne pour robustesse accrue en 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Sommet 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Construction à surface plane, facile à nettoyer. Le système de connexion THERMODUL permet un plan de travail sans soudure lorsque les unités sont connectées et évite la pénétration de la terre. Modèle ECOTOP avec une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec revêtement retenant la chaleur. 4 zones de chauffage contrôlées indépendamment avec 2 capteurs électroniques par zone pour le contrôle de la température de surface et 8 niveaux de puissance. Réchauffement rapide de la plaque, prêt à être utilisé en permanence. Base de four statique électrique avec porte de four de 40 mm d'épaisseur et plaque de base en acier émaillé à côtes. Construit selon 1.4301 (AISI 304). Chambre de cuisson avec 2 niveaux de glissières pour étagères 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 de ventilation. La protection contre la surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. La fonction veille économise de l'énergie et récupère rapidement le maximum de puissance. Les boutons en métal et les poignées de four de conception ergonomique avec une poignée "douce" en silicone hygiénique intégrée facilitent 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.
- 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 conçu conformément à la norme DIN 18860_2 avec un socle de 70 mm.
- Température du four jusqu'à 300 °C
- La plaque ECOTOP est dotée d'une surface de cuisson en acier de 20 mm d'épaisseur avec un revêtement retenant la chaleur.

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

APPROBATION: _____

- Unité conçu conformément à la norme DIN 18860_2 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 en retrait de 70 mm.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable

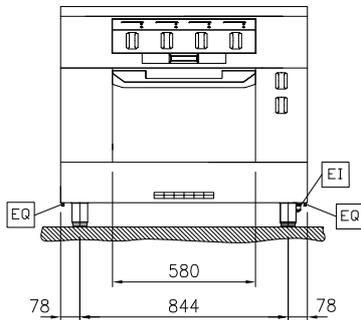


- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.

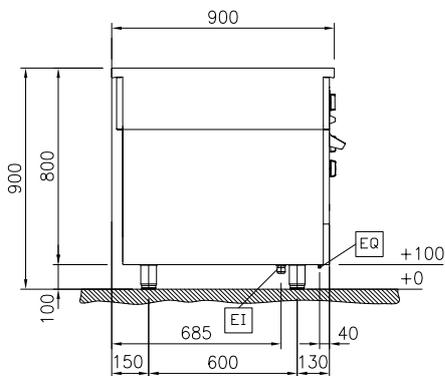
Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 pour four PNC 910652

Avant

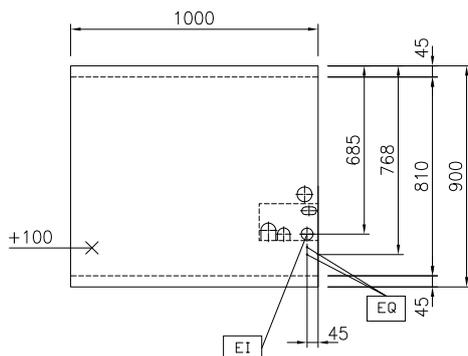


Côté



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 800 mm
 Poids net : 258 kg
 Configuration : Sur four; 1 côté fonctionnel
 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