

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas statico passante, 2 lati operatore H 700

ARTICOLO N°		
MODELLO N°		
NOME		
SIS #		
AIA #		



senza la modalità di ventilazione.

Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 2 lati operatore.

589615 (MCQJECJCPO)

Cucina a gas 4 fuochi su forno a gas statico passante - 2 lati operatore

## Descrizione

#### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. 4 bruciatori a gas con combustione ottimizzata, dispositivo di antispegnimento, termocoppia con valvola manuale di sicurezza e fiamma pilota protetta. Bruciatore "flower flame" a tripla corona e ad incasso. Valvola del gas manuale che permette un preciso controllo dell'intensità della fiamma. Grandi griglie in ghisa con lunghi supporti centrali per adattarsi a diverse dimensioni di pentole. Profondo invaso con angoli arrotondati e foro di scarico. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Forno a gas statico con porta da 40 mm di spessore e piastra rigata in acciaio smaltato. Camera del forno con 2 livelli di guide per GN 2/1 per consentire una cottura contemporanea e veloce. Resistente termostato con una temperatura fino a 300°C, sensore elettronico per un controllo preciso della temperatura e dell'umidità manuale nella camera di cottura. Elementi riscaldanti superiori che possono essere utilizzati per grigliare, con o

Approvazione:





### Caratteristiche e benefici

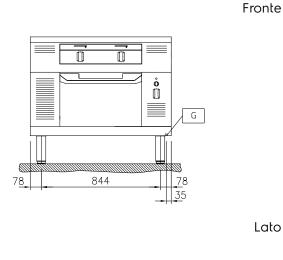
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Valvole gas manuali per un preciso controllo della fiamma regolabile tra il minimo e il massimo.
- Valvola di intercettazione del forno manuale.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Camera con 2 livelli di guide per contenere teglie e piastre in acciaio smaltato rigato GN 2/1.
- L'elemento riscaldante superiore del forno può essere utilizzato anche per grigliare.
- Controllo manuale dell' umidità nella camera di cottura.
- Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura.
- Bruciatori a triplo anello a combustione ottimizzata con un design anti-intasamento.
- Termocopia pilota di sicurezza.
- Temperatura forno fino a 300 °C
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- [NOTTRANSLATED]

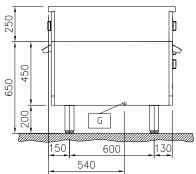
# Costruzione

- Ogni bruciatore è dotato di valvola manuale di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

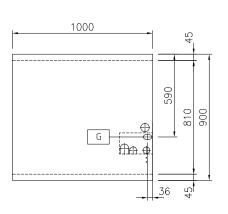








EQ = Vite Equipotenziale G = Connessione gas



### Gas

Potenza gas: 47 kW Tipo di gas:

Connessione gas: 1/2"

### Informazioni chiave

**Temperatura forno:** 80 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensioni camera forno

(larghezza): 683 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 255 mm

Dimensioni camera forno

(profondità): 671 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Peso netto: 163 kg

On Oven;Two-Side

Configurazione: Operated

Potenza bruciatori frontali: ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Potenza bruciatori

posteriori:

Dimensioni - mm bruciatori

posteriori:

Alto

Dimensioni - mm bruciatori frontali: 10 - 10 kW Ø 70 Ø 70

Ø 70 Ø 70

CE



Accessori	inclusi

• 1 x Griglia GN 2/1 per forni	PNC 910652	
Accessori opzionali		
<ul> <li>Teglia GN 2/1 per forni</li> </ul>	PNC 910651	
<ul> <li>Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria</li> </ul>	PNC 910655	
• Piastra in refrattario GN 2/1 per forni	PNC 910656	
Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm	PNC 912512	
• Piano porzionatore da 1000 mm	PNC 912528	
<ul> <li>Piano porzionatore da 1000 mm</li> </ul>	PNC 912558	
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm</li> </ul>	PNC 912589	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm</li> </ul>	PNC 912590	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm</li> </ul>	PNC 912591	
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm	PNC 912636	
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912657	
Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm	PNC 912960	
Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	
	PNC 912976	
Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	
Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	
Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	
Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
Kit fissaggio ripiani - 2 lati operatore	PNC 913284	
Kit ugelli per gas GPL per 6 fuochi (10 Kw)su forno	PNC 913292	
<ul> <li>Griglia di supporto wok e spartifiamma per cucina a gas thermaline modulare 90 (12 kW)</li> </ul>	PNC 913656	
<ul> <li>Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma</li> </ul>	PNC 913672	
thermaline C90)  • Piastra in ghisa adatta per cucine a	PNC 913674	
gas da 7 kW e 10 kW  • Pannello laterale di copertura a filo, in	PNC 913688	
essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)		
y		

