

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Placa Radiante a gas 4
zonas sobre horno a gas estático, 1 lado
con alzatina, H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589638 (MCVGEBJCPO)

Placa Radiante a gas sobre
horno estático a gas,
mandos a un lado con
alzatina

Descripción

Artículo No. _____

Placa radiante a gas de hierro fundido. Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Gran superficie de cocción que permite el uso de diferentes tamaños de cacerolas. Parte central de la placa puede alcanzar los 550°C disminuyendo hacia los bordes. Función STAND-BY de ahorro de energía y recuperación rápida de la máxima potencia. Encendido eléctrico por batería con termopar. Horno a gas estático con puerta de 40 mm de espesor, base acanalada de acero. 2 niveles de guías para rejillas GN 2/1. Termostato hasta 300°C de temperatura, sensor electrónico para control preciso de temperatura y de humedad en la cámara. Elemento de calentamiento superior puede usarse para asar a la parrilla, con modo ventilado o no. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" para facilitar la limpieza y mejorar la sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Unidad fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX4. Configuración: monobloque operada por un lado con alzatina.

Características técnicas

- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Temperatura del horno hasta 300°C.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- La cámara del horno tiene 2 niveles de guías para acomodar rejillas 2/1 GN y la placa de la base es ranurada en acero esmaltado.
- El elemento de calentamiento superior del horno puede ser usado como grill.
- Control manual de la humedad en la cámara de cocción.
- Sensor electrónico para un control preciso de la temperatura.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad.
- Piloto y termopar 100% seguro.
- Válvula manual para apagar el horno.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 550°C mientras disminuye hacia los bordes.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).

Aprobación: _____

- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

accesorios incluidos

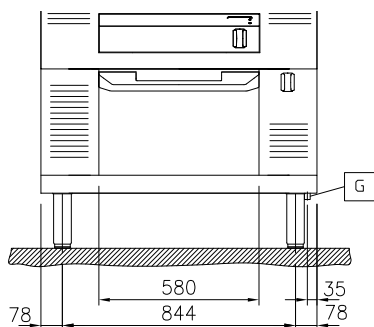
- 1 de Rejilla cromada para hornos 2/1GN PNC 910652

accesorios opcionales

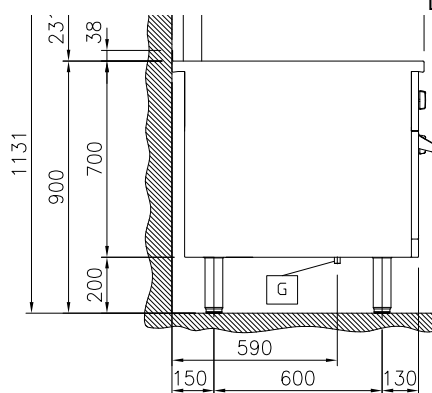
- Papel de panadería para hornos 2/1GN PNC 910651 ☐
- Placa inferior en acero inoxidable 2/1GN para placa de arcilla refractaria en hornos de panadería 800&900 PNC 910655 ☐
- Placa de arcilla refractaria 2/1GN para hornos PNC 910656 ☐
- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm PNC 912499 ☐
- Apoyaplatos, 1000x130mm PNC 912528 ☐
- Apoyaplatos, 1000x200mm PNC 912558 ☐
- Estante abatible, 300x900 mm PNC 912581 ☐
- Estante abatible, 400x900 mm PNC 912582 ☐
- Estante lateral fijo, 200x900 mm PNC 912589 ☐
- Estante lateral fijo, 300x900 mm PNC 912590 ☐
- Estante lateral fijo, 400x900 mm PNC 912591 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm PNC 912636 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm PNC 912660 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm PNC 912663 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación a pared PNC 912941 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación monobloque PNC 912960 ☐
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912981 ☐
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912982 ☐
- Panel trasero 1000x700mm, para unidades con alzatina PNC 913015 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo PNC 913101 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho PNC 913105 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913117 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913118 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda PNC 913208 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha PNC 913209 ☐

- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913267 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913269 ☐
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ☐
- Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones) PNC 913688 ☐

Alzado

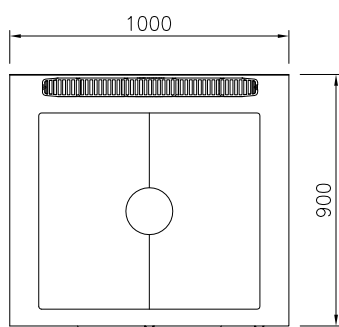


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	19.5 kW
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento del horno	80 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	683 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	255 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	671 mm
Dimensiones externas, ancho	1000 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	195 kg
Configuración	sobre horno; operativo por un lado
Horno GN	GN 2/1
Superficie útil de la placa radiante (largo):	790 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	700 mm