

**Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Tuttapiestra a gas  
French su forno a gas statico, con  
alzatina, 1 lato operatore H 8**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Tuttapiestra a gas French su  
forno a gas statico, con alzatina, 1 lato  
operatore H 8

**589640 (MCVGFBJCPO)**

Tuttapiestra a gas French su  
forno a gas statico, con  
alzatina posteriore - 1 lato  
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. Piastra di cottura ampia superficie realizzata in ghisa ad alta resistenza che permette l'utilizzo di pentole di diverse dimensioni. Bruciatore a gas centrale con combustione ottimizzata, dispositivo di antispengimento e fiamma pilota protetta.

La parte centrale della piastra può raggiungere massimo 550°C che diminuisce verso la parte esterna, permettendo la scelta di diversi gradi di temperatura per soddisfare le varie esigenze di cottura. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. 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

Approvazione: \_\_\_\_\_

temperatura e dell'umidità manuale nella camera di cottura. Elementi riscaldanti superiori che possono essere utilizzati per grigliare, con o senza la modalità di ventilazione. Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco 1 lato operatore, con alzatina.

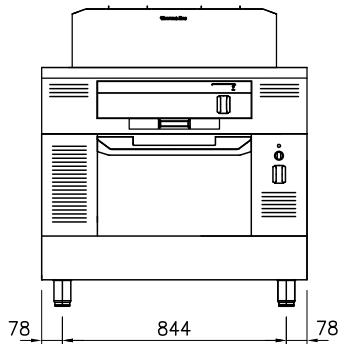
## Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- Temperatura forno fino a 300 °C
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Termocoppia pilota di sicurezza.
- Valvola di intercettazione del forno manuale.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 550°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.

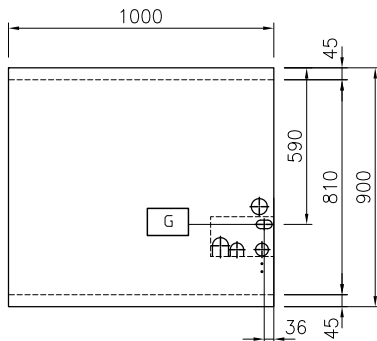
## Costruzione

- 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.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore

Fronte

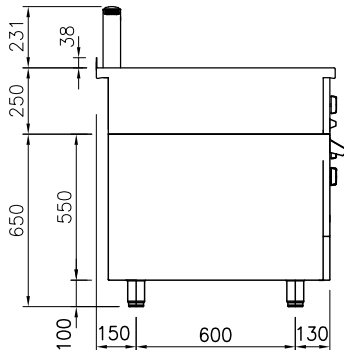


Alto



EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

Lato



### Gas

Potenza gas:

589640 (MCVGFBJCPO)

66475.5 Btu/ora  
(19.5 kW)

Tipo di gas:

Connessione gas:

1/2"

### Informazioni chiave

Configurazione:

Su Forno; Funzionante da un lato

Superficie utilizzabile  
tuttapiastra (larghezza):

790 mm

Superficie utilizzabile  
tuttapiastra (profondità):

700 mm

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, altezza:

800 mm

Dimensioni esterne,  
larghezza:

1000 mm

Dimensioni esterne,  
profondità:

900 mm

Peso netto:

195 kg

Forno GN

GN 2/1

**Accessori inclusi**

- 1 x Griglia GN 2/1 per forni PNC 910652

**Accessori opzionali**

- Teglia GN 2/1 per forni PNC 910651
- Piastra acciaio GN 2/1 per piastra refrattaria PNC 910655
- Piastra in refrattario GN 2/1 per forni PNC 910656
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912528
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912558
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm PNC 912600
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912624
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912627
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm PNC 912903
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm PNC 912922
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 1000x800mm PNC 913028
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete PNC 913102
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete PNC 913104
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione contro parete PNC 913106
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete PNC 913108
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 690 al metro) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232

- - NOT TRANSLATED -
- - NOT TRANSLATED -

- PNC 913268
- PNC 913270