

THERMALINE S90

Cucina gas 6 fuochi su forno gas

La linea di cottura Thermaline S90 di Electrolux e' stata progettata per rispondere alle esigenze di piccoli istituti, hotels e ristoranti. La gamma comprende una vasta scelta di elementi modulari che possono essere installati a parete o essere free-standing. La struttura e' in acciaio inox, ed il sistema di giunzione testa a testa garantisce una superficie di lavoro completamente liscia. La cucina descritta in questa scheda e' formata da 4 fuochi indipendenti montati su forno a gas.



FACILITA' D'USO

- Due differenti misure di bruciatori per rispondere a diversi requisiti di cottura.
- Valvole gas manuali ad altezza fissa e con posizioni corte che permettono un preciso controllo dell'intensita' della fiamma.
- Supporto pentole in ghisa a base larga con possibilita' di adattamento per pentole di varie misure.
- Il livello del supporto pentole e del top e' lo stesso, il che comporta la possibilita' di muovere le pentole senza sollevarle.
- Il basamento consiste in un forno a gas ad elementi radianti riscaldanti. Il forno e' dotato di una griglia in inox ed una smaltata, GN 2/1.
- Il forno a gas e' con valvola termostatica e dispositivo di sicurezza a termocoppia. Temperatura forno fino a 340°C.
- Base forno spessa per una distribuzione migliore del calore nella cavita'.

FACILITA' DI MANUTENZIONE

- Superficie sotto i fuochi piana, con apertura sul fronte per la sua pulizia e con supporti pentole, anelli bruciatori e componenti fiamma pilota rimovibili.
- Rubinetto principale gas incassata.

AMBIENTE

- Riciclabilita' 98% in termini di peso. Imballo privo di sostanze tossiche.

MATERIALI

- Corpo e base in acciaio inox AISI 304, supporto pentole in ghisa.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm.
- Sistema di connessione Lasertec, superficie di lavoro sembra unica.

APPROVAZIONI

- Protezione apparecchiature certificata contro gli spruzzi d'acqua (IP X5).
- Conformità alle normative europee di igiene e sicurezza con marchio di certificazione CE per tutte le apparecchiature.

MODELLI

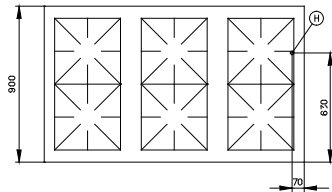
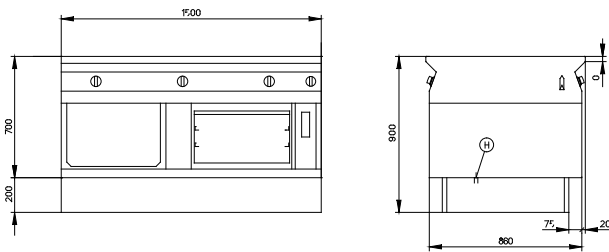
- Puo' essere richiesta la versione con sistema Ecoflam: questo sistema ha il vantaggio di garantire il risparmio di energia e la riduzione delle emissioni di calore in cucina.
- Alzatina 43 mm, chiude nel retro l'apparecchiatura ed elimina fessure fra la stessa ed il muro.
- Le unita' possono essere fornite con portine (su ambo i lati per il modello passante). Per il modello passante la regolazione del forno avviene su un solo lato.



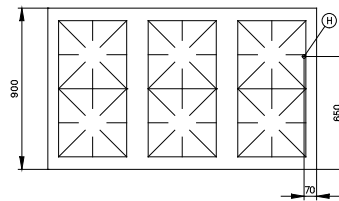
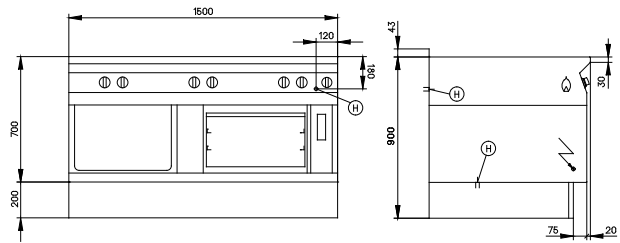
Electrolux

582417

582416



CHG62.9640



CHG62.9639

	GCG34A2B 582417	GCG34C1B 582416
LEGENDA		
H - Attacco gas	3/4"	3/4"
DATI TECNICI		
Alimentazione	Gas	Gas
Installazione	Standing as an island	Contro parete; Schiena contro schiena; A sbalzo
Configurazione	2 lati operatore	1 lato operatore
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	1500	1500
profondità	900	900
altezza	900	900
Dimensioni interne forno - mm		
lunghezza	550	550
profondità	700	700
altezza	270	270
Dimensioni vano - mm		
lunghezza	540	540
profondità	860	738
altezza	358	358
Forno		
potenza bruciatori - kW	7	7
temperatura min-max - °C	100, 340	100, 340
Dimensioni fuochi posteriori - mm	420x440, 420x440, 420x440	420x440, 420x440, 420x440
Potenza fuochi posteriori - kW	7, 5, 7	7, 5, 7
Dimensioni fuochi anteriori - mm	420x440, 420x440, 420x440	420x440, 420x440, 420x440
Potenza fuochi anteriori - kW	5, 5, 3,6	5, 5, 3,6
Peso netto - kg.	280	280
ACCESSORI IN DOTAZIONE		
GRIGLIA GN2/1 X FORNI-THERMALINE 800&900	1	1
SUPPORTO PENTOLE IN GHISA-430X380 MM	6	6
TEGLIA GN 2/1 PER FORNI	1	1
ACCESSORI		
KIT PER MONTAGGIO A PARETE H=700 MM		911670
PANNELLO LATERALE A MURO SINISTRO		911530
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM DX-PARETE		911672
PANNELLO LATERALE BASSO 300MM SX-PARETE		911671
PANNELLO LATERALE DESTRO A MURO		911528
PANNELLO LATERALE MONOBLOCCO	911527	
PIANO PORZIONATORE 1500X130 MM	911861	911861
PIANO PORZIONATORE 1500X200 MM	911883	911883
PIASTRA COTTURA FUOCO LENTO 430X380 MM	910716	910716
PIASTRA DI COTTURA 430X380 MM	910718	910718
RIPIANO PER BASE APERTA-CALDA 900,2 LATI	910779	
RIPIANO VANI APERTI+CALDI 800 MM		910780
SUPP.RIPIANI X VANI PASS&CALDI 800,2LATI	910772	
SUPP.RIPIANO X VANI APER&CALDI800&900,1L		910771
SUPPORTO PENTOLE IN INOX 430X380 MM	910729	910729
TUBO CONNESSIONE GAS	910720	910720
ZOCCOL. ANT/POST INOX 1500 MM -FS	911601	
ZOCCOL. ANTER. INOX 1500 MM - PARETE		911602
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+ SX-ISOLA	911638	
ZOCCOLATURE INOX LATERALI DX+ SX-PARETE		911639

THERMALINE S90

Cucina gas 6 fuochi su forno gas

CFAB030

2004-11-23

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso