

Cuisson modulaire thermale 85 - 4- feux gaz Top Ecoflam, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

588528
(MBGGBBHOPI)

OUT OF PRODUCTION

Description courte

Repère No.

Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm. Châssis intérieur très robuste de 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Plan de travail de 2mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate, facile à nettoyer. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. 4 brûleurs au gaz (7 kW chacun) avec combustion optimisée, dispositif de sécurité des flammes, vanne manuelle de sécurité du thermocouple et flamme principale protégée. Brûleur à triple circuit en « fleur » avec design anti-obstruction. Les vannes de gaz manuelles permettent un contrôle précis de l'intensité des flammes. Grand support de casserole en fonte allongé au centre pouvant accueillir différentes tailles de récipient. Système de détection des récipients ECOFLAM pour économiser l'énergie et réduire la radiation de la chaleur dans la cuisine. Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange. Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau. Configuration : Un côté fonctionnel, Top, avec dossier.

Caractéristiques principales

- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Grand support de casserole en fonte allongé au centre pouvant soutenir les plus grands comme les plus petits récipients.
- Vannes de gaz manuelles avec des positions haute et basse fixes pour un contrôle précis de l'intensité des flammes.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- 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 saleté dans les composants vitaux.
- Brûleurs avec combustion optimisée. Brûleur à triple circuit en fleur avec design anti-obstruction.
- Plateau de déversement plat avec coins arrondis et orifice de vidange pour faciliter le nettoyage.
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Chaque brûleur est équipé d'une vanne manuelle de sécurité du thermocouple et d'une flamme principale protégée.
- 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
- Cadre intérieur pour solidité extrême en 1.4301 (AISI 304).
- Protection contre l'eau IPx4.
- Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm.

Développement durable



- Modèle proposé avec le système de détection des récipients Ecoflam économisant l'énergie et réduisant la radiation de la chaleur dans la cuisine.

Accessoires en option

- Rail de connexion avec dossier PNC 912498 ☐
850mm
- Tablette de dressage 130mm, PNC 912526 ☐
largeur 800mm
- Tablette de dressage 200mm, PNC 912556 ☐
largeur 800mm
- Etagère rabattable, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Etagère rabattable, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Etagère latérale { PNC 912586 ☐

APPROBATION: _____

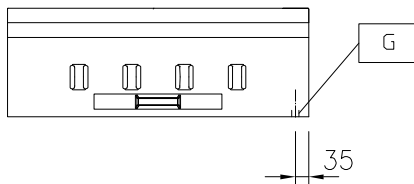
• Etagère latérale {	PNC 912587	☐
• Etagère latérale {	PNC 912588	☐
• Panneau arrière, 800x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier	PNC 913013	☐
• Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm	PNC 913115	☐
• Rail d'extrémité droite avec dossier, affleurant, 850mm	PNC 913116	☐
• Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossier	PNC 913206	☐
• Rail d'extrémité droite (12mm) pour éléments TL85 avec dossier	PNC 913207	☐
• U inox assemblage fourneau dos à dos.	PNC 913226	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913286	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913632	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913633	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913634	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913635	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913652	☐



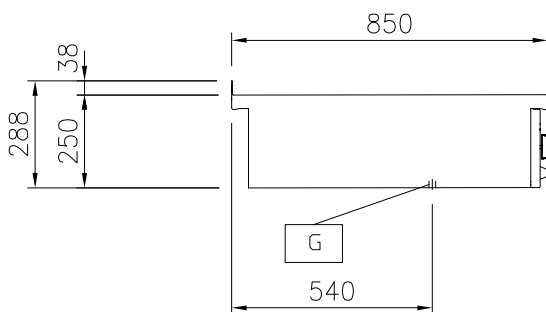
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermale 85 - 4- feux gaz Top Ecoflam, Adossé

Avant

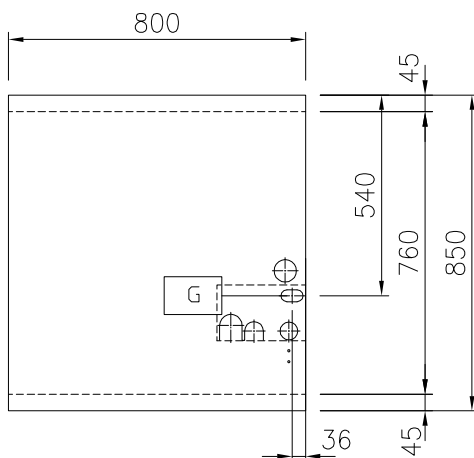


Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 28 kW
Type de gaz Option :
Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Largeur extérieure 800 mm
Profondeur extérieure 850 mm
Hauteur extérieure 250 mm
Poids net : 65 kg
Configuration : 1 côté fonctionnel, Top
Puissance brûleurs avant 7 - 7 kW
Puissance des brûleurs arrières 7 - 7 kW
Dimensions des brûleurs arrières - mm Ø 70 Ø 70
Dimension brûleurs avant - mm Ø 70 Ø 70



Cuisson modulaire
thermale 85 - 4- feux gaz Top Ecoflam, Adossé

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.06.05