

Modulare Großküchengeräteserie 4-Flammen-Gasherd, ECOFLAM, einseitige Bedienung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589082 (MCGHAAJOPI)

4-Flammen-Gasherd,
ECOFLAM, einseitige
Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. 4 Gasbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Thermoelement, Sicherheitshandventil und geschützter Zündflamme. Dreikreis-„Flower“-Flammenbrenner mit Spezialdesign gegen Verstopfen. Manuelle Gasventile für genaue Regelung der Flammenstärke. Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben für unterschiedliche Topfgrößen. ECOFLAM-Topferkennung zum Energiesparen und Verringern unnötiger Wärmeabgabe an die Küche. Tiefes Tropfblech mit gerundeten Ecken und Ablauf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX4 Spritzwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben zum Einsatz von kleinsten bis größten Töpfen.
- Manuelle Gasventile mit festen hohen und niedrigen Positionen ermöglichen genaue Regelung der Flammenstärke.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Brenner mit optimierter Verbrennung. Dreifachring "flower"-Flammenbrenner mit Spezialdesign gegen Verstopfen.
- Tiefe, flache Fettauffangschale mit gerundeten Ecken und Ablauf für leichte Reinigung.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Jeder Brenner mit Thermoelement-Sicherheitsventil und geschütztem Zündbrenner.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- IPX4-Wasserschutz.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.

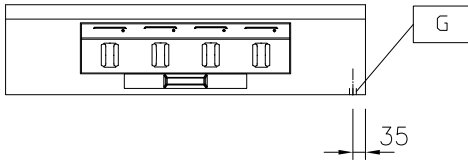
Nachhaltigkeit

- Modell mit Ecoflam-Topferkennung für Energieeinsparung und verringerter Wärmeabstrahlung in die Küche.

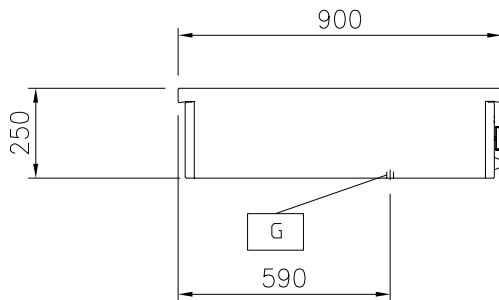


Genehmigung: _____

Front

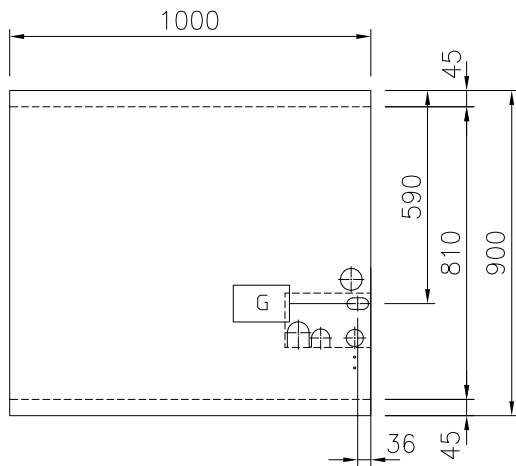


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	40 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	82 kg
Konfiguration:	einseitig bedienbar; Oberbau
Leistung vordere Brenner	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Leistung hintere Brenner	10 - 10 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 70 Ø 70
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 70 Ø 70

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912502 ☐
- Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912528 ☐
- CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912558 ☐
- Klappbord PNC 912581 ☐
- Klappbord PNC 912582 ☐
- Seitenbord PNC 912589 ☐
- Seitenbord PNC 912590 ☐
- Seitenbord PNC 912591 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976 ☐
- Endschiene, links, bündig PNC 913111 ☐
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112 ☐
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913202 ☐
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913203 ☐
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227 ☐
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232 ☐
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913251 ☐
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913252 ☐
- Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913255 ☐
- Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913256 ☐
- Set LPG Düsen für 6 Brenner (10 kW) gas 30/31 PNC 913289 ☐