Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Gasherd mit 4 Brennern, ECOFLAM 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588051 (MAGGABHOPI) Gasherd mit 4 Brennern, ECOFLAM, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke 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, Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

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 Anschlusssystem 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.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- IPx4-Wasserschutz.
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit

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

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	❑
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	❑
• Klappbord	PNC 912577	❑
• Klappbord	PNC 912578	❑
• Seitenbord	PNC 912583	❑

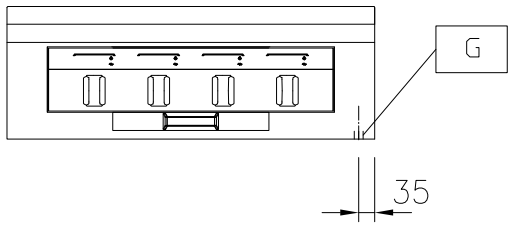
• Seitenbord	PNC 912584	❑
• Seitenbord	PNC 912585	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912977	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermeticKippgerät (links)	PNC 912978	❑
• CNS-Rückwand, 800x700 mm	PNC 913013	❑
• CNS-Rückwand, 800x800 mm	PNC 913026	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913113	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913114	❑
• Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913204	❑
• Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913205	❑
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	❑
• Kit LPG Düsen für 6 Brenner (7 kW) gas 30/31	PNC 913286	❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

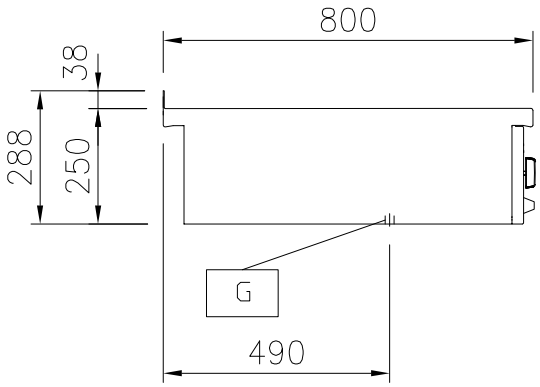
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Gasherd mit 4 Brennern, ECOFLAM 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Front

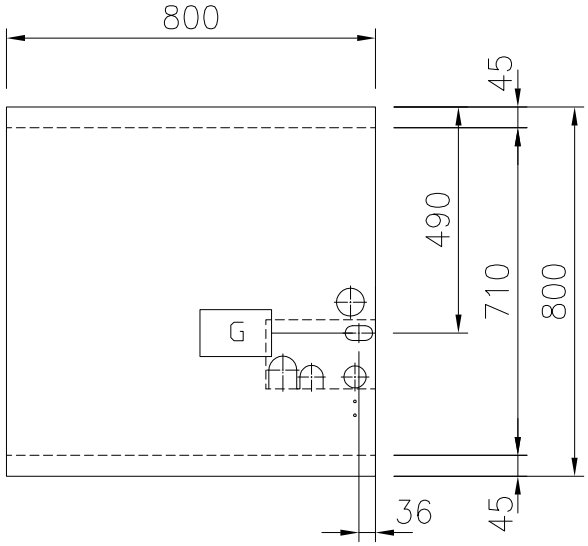


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	28 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	63 kg
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Leistung vordere Brenner	7 - 7 kW
Leistung hintere Brenner	7 - 7 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 70 Ø 70
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 70 Ø 70

CE

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.