

Modulare Großküchengeräteserie
Gas-Tischherd, 4- flammig mit
Topferkennung, einseitige Bedienung,
mit Aufkantung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #
NAME #
SIS #
AIA #

588528 (MBGGBBHOPI)

 thermaline 85 - GAS TOP, 4
 BURNERS, ECOFLAM, 1SIDE
 OPERATION, BACKSPLASH

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innerer Tragerahmen aus 2 mm und 3 mm Chromnickelstahl 1.4301 für besondere Stabilität. 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Durch das THERMODUL-Verbindungssystem entsteht bei Aufstellung der Geräte nebeneinander eine fugenlose Arbeitsplatte, und das Eindringen von Schmutz wird verhindert. 4 Gasbrenner (je 7 kW) mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Thermoelement, Sicherheitshandventil und geschützter Zündflamme. Dreikreis-„flower flame“-Brenner mit Spezialdesign zum Vermeiden von Verstopfen. Manuelle Gasventile für genaue Regelung der Flammenstärke. Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben für unterschiedlich große Töpfe. ECOFLAM-Topferkennung zum Energiesparen und Verringern überflüssiger Wärmeabstrahlung in die Küche. Tiefe Fettauffangschale mit gerundeten Ecken und Ablauföffnung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. IPX4 Spritzwasserschutz.

Konfiguration: Einseitige Bedienung Deckplatte mit Aufkantung.

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.

Nachhaltigkeit



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

Optionales Zubehör

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 ☐ |
| • Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912526 ☐ |
| • CNS-Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912556 ☐ |
| • Klappbord | PNC 912579 ☐ |
| • Klappbord | PNC 912580 ☐ |
| • Seitenbord | PNC 912586 ☐ |
| • Seitenbord | PNC 912587 ☐ |
| • Seitenbord | PNC 912588 ☐ |

Genehmigung:



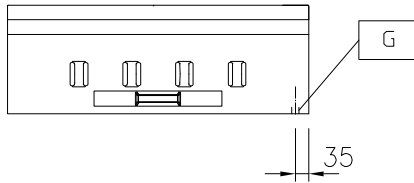
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • CNS-Rückwand, 800x700 mm | PNC 913013 | ☐ |
| • Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung | PNC 913115 | ☐ |
| • Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913116 | ☐ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links | PNC 913206 | ☐ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts | PNC 913207 | ☐ |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | ☐ |
| • Kit LPG Düsen für 6 Brenner (7 kW) gas 30/31 | PNC 913286 | ☐ |
| • Seitenwand TL85 Wandmontage (L) H400 | PNC 913632 | ☐ |
| • Seitenwand TL85 Wandmontage (R) H400 | PNC 913633 | ☐ |
| • Seitenwand TL85 Wandmontage (L) H400, flächenbündig | PNC 913634 | ☐ |
| • Seitenwand TL85 Wandmontage (R) H400, flächenbündig | PNC 913635 | ☐ |
| • TL85/90 Wandmontageset - TOP 800 mm | PNC 913652 | ☐ |



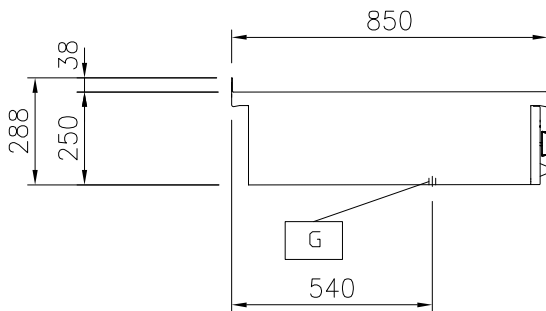
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
Gas-Tischherd, 4- flammig mit Topferkennung,
einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Front

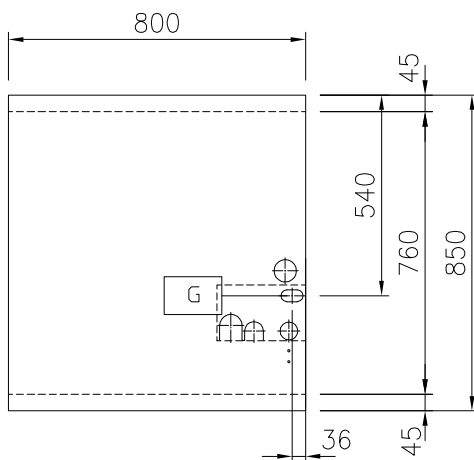


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung: 28 kW

Gasart, Option:

Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 800 mm

Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm

Außenabmessungen, Höhe: 250 mm

Nettogewicht: 65 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



Modulare Großküchengeräteserie
Gas-Tischherd, 4- flammig mit Topferkennung, einseitige Bedienung, mit
Aufkantung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.08