



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 85 - Gasgroßkochfeld mit
Gasbratofen, einseitige Bedienung,
Aufkantung**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588690 Gas French top on static oven, one-side
(MBVGGBHCPO) operated with splashback

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Abdeckung 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. Großflächige Glühplatte aus langlebigem Gusseisen zum Aufstellen von Töpfen und Pfannen in verschiedenen Größen. Zentraler Gasbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützte Zündflamme. In der Mitte der Platte werden max. 500°C erreicht, während die Temperatur zu den Seiten hin abfällt für unterschiedliche Garanforderungen. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.

Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. IPX4 Strahlwasserschutz.

Konfiguration:

Einseitige Bedienung und serienmäßig rückseitige Aufkantung 38mm. Die Großfeldkochplatte ist stufenlos bis 420 Grad C aufzuheizen. Die Temperatur nimmt wellenförmig nach außen, je nach Abstand zum zentralen Aufheizpunkt, ab, so daß in diesen Bereichen zusätzlich ein

Fortkochen oder Köcheln möglich ist. Das gewährleistet eine optimale Ausnutzung der eingesetzten Energie.

Die Steuerung der Kochplatte bewirkt eine hohe Temperaturgenauigkeit der Plattenoberfläche.

Die muldenförmige Herdabdeckung verhindert das Eindringen von überlaufendem Kochgut und ist an der Bedienungsseite mit Ablaufschlitzen versehen.

Flächenbündiges Schieben des Kochgeschirrs auf dem Gerät wie auch zu benachbarten Modulen ohne Anheben möglich.

Unterhalb der Herdabdeckung befindet sich eine zurückgesetzte, abschraubbare Installationsblende, in der die Regelorgane eingebaut sind.

Standgerät mit statischem Gasbratofen.

Hoher Qualitätsstandard durch Zertifikat ISO 9001/EN29001 sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX4

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Hauptmerkmale

- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Manuelles Hauptventil.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- 100% Sicherheit durch Zündbrenner und Thermoelement.
- Ofentemperatur bis 300 °C.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 550 °C, nach außen abnehmend.

• CNS-Frontblende, 800 mm Länge	PNC 912634	☐
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	☐
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	☐
• CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912882	☐
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	☐
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	☐
• 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 180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	☐
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	☐
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	☐

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860.2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Serienmäßiges Zubehör

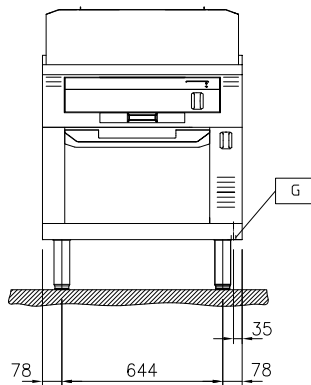
- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

Optionales Zubehör

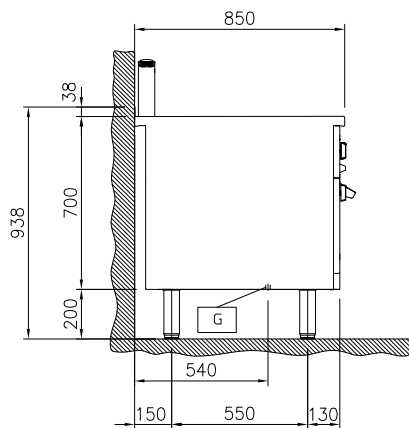
• Backblech GN 2/1	PNC 910651	☐
• Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte	PNC 910655	☐
• Schamottplatte GN 2/1	PNC 910656	☐
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	☐
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	☐
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	☐
• Klappbord	PNC 912579	☐
• Klappbord	PNC 912580	☐
• Seitenbord	PNC 912586	☐
• Seitenbord	PNC 912587	☐
• Seitenbord	PNC 912588	☐



Front

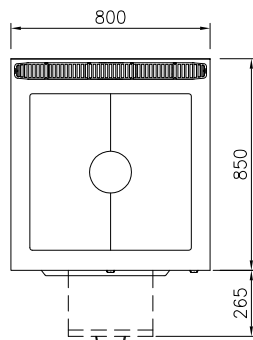


Seite



EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	17 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Ofen-Betriebstemperatur:	80 °C MIN; 300 °C MAX
Garraumlänge:	683 mm
Garraumhöhe:	255 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	671 mm
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	185 kg
Konfiguration	mit Ofen; einseitig bedienbar
Ofen GN:	GN 2/1
Glühplattennutzfläche (Breite):	690 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	590 mm