



Modulare Großküchengeräteserie thermaline 85 - 4-Flammen Gasherd Ecoflame mit Gasbratofen, einseitige Bedienung, Aufkantung 38mm

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588692
(MBQMGBHCPO) 4-Flammen Gasbratofen Ecoflame mit
Gasbratofen, einseitige Bedienung,
Aufkantung

Bei der Topferkennung wird die Kochstelle eingeschaltet, befindet sich jedoch nur in Bereitschaftsstellung, d.h. die Zündflamme brennt. Sobald ein Kochgefäß aus Metall auf die Kochstelle aufgestellt wird, gibt ein Sensor die entsprechend vorgewählte Flammengröße frei. Wird das Kochgefäß wiederum von der Kochstelle entfernt, schaltet der Sensor wieder zurück auf Bereitschaftsstellung. Dadurch wird eine Energieeinsparung von 25-30% und geringere Wärmeabgabe an den Raum erzielt. Die Verbrennungsgefahr wird erheblich gesenkt.

Tiefe Fettauffangschale mit gerundeten Ecken und Ablauföffnung. Der Brat- und Backofen frontseitig durch eine stabile, doppelwandig isolierte und federentlastete Türverschlossen. Hoher Qualitätsstandard durch Zertifikat ISO 9001/ EN29001 sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität und DVGW-Prüfung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung.

IPX4 Spritzwasserschutz. Konfiguration:
Einseitige Bedienung und rückseitige Aufkantung.

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. 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 Topfräger aus Gusseisen mit langen Mittelstrebren für unterschiedlich große Töpfe. Die Topferkennung als energiesparende Zusatzausstattung für eine Kochstelle eines Gasherdes.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Hauptmerkmale

- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstrebhen zum Einsatz von kleinsten bis größten Töpfen.
- Manuelle Gasventile mit festen hohen und niedrigen Positionen ermöglichen genaue Regelung der Flammenstärke.
- Manuelles Hauptventil.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- 40 mm dicke Ofen für 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.
- Brenner mit optimierter Verbrennung. Dreifachring "flower"-Flammenbrenner mit Spezialdesign gegen Verstopfen.
- Tiefe, flache Fettauffangschale mit gerundeten Ecken und Ablauf für leichte Reinigung.
- 100% Sicherheit durch Zündbrenner und Thermoelement.
- Ofentemperatur bis 300 °C.
- [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.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



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

Serienmäßiges Zubehör

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

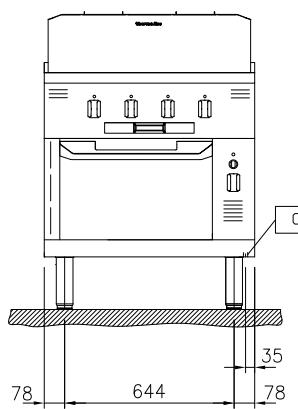
Optionales Zubehör

- 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

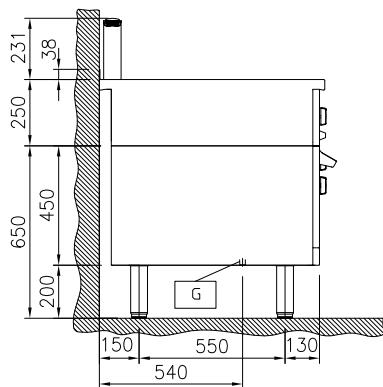
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912579	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912580	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912586	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912587	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912588	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 800 mm Länge	PNC 912634	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912882	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 800x700 mm	PNC 913013	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913206	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913207	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	<input type="checkbox"/>
• Kit LPG Düsen 4 Brenner (7 kW) auf Ofen, gas 30/31	PNC 913291	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• Aufsetzplatte für offene Brenner 7 kW und 10 kW	PNC 913674	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	<input type="checkbox"/>



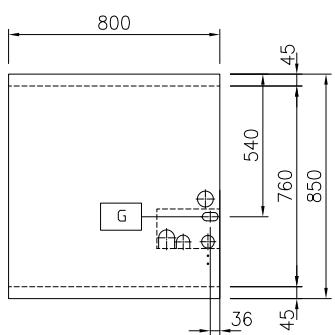
Front



Seite



oben


Gas
Gasleistung: 35 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: 163 kg

mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration
Leistung vordere Brenner
Leistung hintere Brenner
Abmessungen in mm hintere Brenner

Ø 70 Ø 70

Abmessungen in mm vordere Brenner

Ø 70 Ø 70

Ofen GN:

GN 2/1

EQ = Equipotentialschraube

G = Gasanschluss

