



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Top gas 4 quemadores
con ECOFLAM sobre Horno a gas
estático, 1 lado, alzatina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588692
(MBQMGBHCPO)

Top de 4 quemadores a gas, ECOFLAM,
sobre horno estático a gas, mandos a un
lado

alta resistencia con rango de temperatura hasta 300°C, sensor electrónico para un control preciso de la temperatura y control manual de la humedad en la cámara de cocción. El elemento calefactor superior también puede usarse para asar, con o sin modo de ventilación.

Certificación de resistencia al agua IPX4.

Configuración: independiente, operado por un solo lado con salpicadero.

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada según la norma DIN 18860_2 con borde frontal descendente de 20 mm. Estructura interna de acero inoxidable que garantiza una gran resistencia. Encimera de 2 mm de espesor en acero 1.4301 (AISI 304). Superficie plana, con bordes redondeados y fácil de limpiar. El sistema de unión THERMODUL permite obtener una encimera sin juntas cuando se unen las unidades y evita que la suciedad penetre. 4 quemadores de gas con combustión optimizada, dispositivo de detección de apagado de llama, válvula manual termopar de seguridad y llama piloto protegida. Quemadores de "flower flame" de triple anillo con diseño antiobstrucción. Las válvulas manuales de gas permiten un control preciso de la intensidad de la llama. Soporte grande de hierro fundido con radios centrales alargados para recipientes de varios tamaños. Sistema de detección de recipientes ECOFLAM para ahorrar energía y reducir la radiación térmica innecesaria en la cocina. Bandeja recoge grasas con esquinas redondeadas y orificio de drenaje. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza. Cámara de horno de gas estático con puerta de 40 mm de grosor y placa base de acero esmaltado ranurado. Cámara del horno con 2 niveles de guías para bandejas GN 2/1, lo que permite una cocción simultánea y más rápida. Termóstato de

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

Características técnicas

- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Amplio tamaño de la rejilla de apoyo en hierro fundido con una gran aleta central para permitir el uso de la parte inferior de las sartenes más pequeñas.
- Válvulas de gas manuales con posiciones fijas que permiten un preciso control de la intensidad de la llama entre la posición más alta y más baja.
- Válvula manual para apagar el horno.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- La cámara del horno tiene 2 niveles de guías para acomodar rejillas 2/1 GN y la placa de la base es ranurada en acero esmaltado.
- El elemento de calentamiento superior del horno puede ser usado como grill.
- Control manual de la humedad en la cámara de cocción.
- Sensor electrónico para un control preciso de la temperatura.
- Quemadores con combustión optimizada. Quemadores flower flame, triple aro de llama con un diseño anti obstrucciones.
- Bandeja colectora con esquinas redondeadas y agujero de desagüe para facilitar su limpieza.
- Piloto y termopar 100% seguro.
- Temperatura del horno hasta 300°C.
- Quemadores patentados Flower Flame que se ajustan al tamaño y forma de la batería de cocina (Patente EP2708813B1 y familia relacionada).

Construcción

- Cada quemador está equipado con una válvula manual de seguridad termopar y protección de la llama de encendido.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



- Este modelo está dotado con sistema de detección Ecoflam, que tiene la ventaja de ahorrar energía y reducir la radiación innecesaria de calor a la cocina.

Accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada para hornos 2/1GN PNC 910652

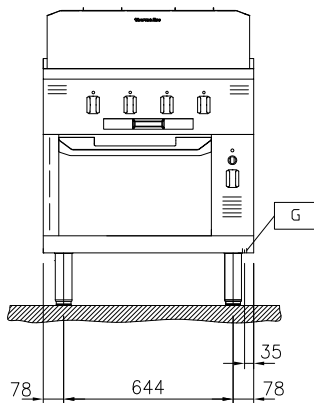




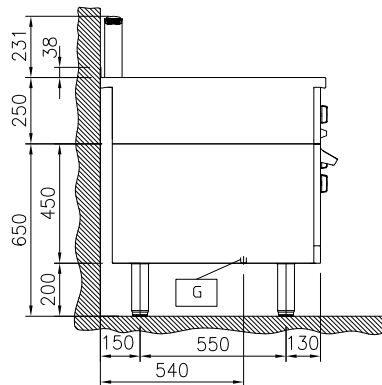
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Top gas 4 quemadores con
ECOFLAM sobre Horno a gas estático, 1 lado, alzatina

Alzado

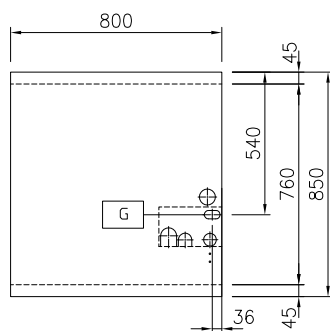


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	35 kW
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento del horno	80 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	683 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	255 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	671 mm
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	163 kg
Configuración	sobre horno; operativo por un lado
Potencia quemadores frontales	7 - 7 kW
Potencia de los quemadores traseros	7 - 7 kW
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 70 Ø 70
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 70 Ø 70
Horno GN	GN 2/1

