

Modular Cooking Gasspis med hel håll, en central brännare, statisk gasugn, betjänas från 1 sida med hög bakkant (uta

Produkt # _____
Modell # _____
Namn # _____
SIS # _____
AIA # _____



588690
(MBVGGBHCPO)

Gasspis med hel håll, en central brännare,
statisk gasugn, betjänas från 1 sida med hög
bakkant (utan ryggplåt), kroppshöjd 700 mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten tillverkas enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Tillverkad i en robust ramkonstruktion i 2 mm och 3 mm i 1.4301 (AISI 304). 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304). Släta arbetsytor som är enkla att rengöra. THERMODUL-anslutningssystem ger arbetsytor med minimala skarvar som gör att fett och smuts inte kan tränga ner mellan enheterna. Stor håll i tåligt gjutjärn som lämpar sig för kastruller och pannor i många olika storlekar. Central gasbrännare med optimerad förbränning, flammskydd och skyddad pilotlåg. I mitten av hållen över brännaren kan max 550°C uppnås. Elektrisk tändning med batteri och termocouple för extra säkerhet. Säkerhetstermostat och termostatsstyrning. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Statisk gasugnsutrymme med 40 mm tjock ugnslucka och räfflad emaljerad bottenplatta i stål. Ugnsutrymme med 2 nivåer med skenor för 2/1 GN-hyllor för samtidig och snabbare tillagning. Robust termostat med temperaturintervall upp till 300°C, elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll och manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet. Det övre värmeelementet kan även användas för grillning, med eller utan ventiler. IPX4 kapslingsklass.

Installation: Fristående enhet med hög bakkant, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Tålig kokplatta i gjutjärn, lätt att rengöra.
- Mittenbrännare med optimerad förbränning, brinnmekanism och skyddad indikatorlampa.
- Manuell avstängningsventil för ugn.
- Kokkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- Säkerhetstermostat och termostatkontroll.
- Olika stora kokkärl kan användas samtidigt på grund av den stora ytan utan mellansektorer.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- THERMODUL-anslutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. Detta underlättar då en enhet behöver avlägsnas vid byte eller service.
- Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- Ugnsutrymmet har skenor i 2 nivåer med plats för 2/1 GN-hyllor.
- Det övre värmeelementet i ugnen kan också användas för grillning med eller utan ventiler.
- Manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet.
- Elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll.
- Elektrisk tändning med batteri med termokoppling för extra säkerhet.
- 100 % säker pilot och termoelement.
- Ugnstemperatur upp till 300
- Mitten av plattan kan bli högst 550 °C varm samtidigt som den minskar utåt.

Konstruktion

- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Självbärande konstruktion.

Medföljande tillbehör

- 1 av Galler GN 2/1 för ugn PNC 910652

Övriga Tillbehör

- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651 ☐
- Bottenplatta GN 2/1 för PNC 910655 ☐
- Keramikplatta PNC 910656 ☐
- Kopplingsräls, TL85 med PNC 912498 ☐
- högbakkant
- Fronträcke, 800mm lång x 130 PNC 912526 ☐
- mm djup
- Fronträcke, 800mm lång x 200 PNC 912556 ☐
- mm djup
- Fällbar hylla, 300x850mm PNC 912579 ☐

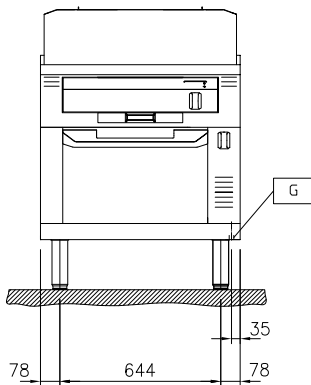
• Fällbar hylla, 400x850mm	PNC 912580	☐
• Fixerad sidohylla, 200x850mm	PNC 912586	☐
• Fixerad sidohylla, 300x850mm	PNC 912587	☐
• Fixerad sidohylla, 400x850mm	PNC 912588	☐
• Rostfri frontsockel, 800mm lång, höjd = 200 mm	PNC 912634	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 850mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912659	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1700mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912662	☐
• Komplet t rostfri sockel, installation mot vägg, 800mm bredd, höjd = 200 mm, TL85	PNC 912882	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, höger sida, för enhet med högbakkant	PNC 913003	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, vänster sida, för enhet med högbakkant	PNC 913004	☐
• Ryggpanel, 800x700mm, för enheter med högbakkant	PNC 913013	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL85 med hög bakkant	PNC 913115	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL85 med hög bakkant	PNC 913116	☐
• Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, vänster	PNC 913206	☐
• Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, höger	PNC 913207	☐
• U-list, sammansättning, rygg mot rygg, hög bakkant TL80/85/90	PNC 913226	☐
• Anslutning, d=850mm	PNC 913231	☐
• Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, mot vägginstallationer, höger	PNC 913261	☐
• Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, för mot vägginstallation, vänster	PNC 913262	☐



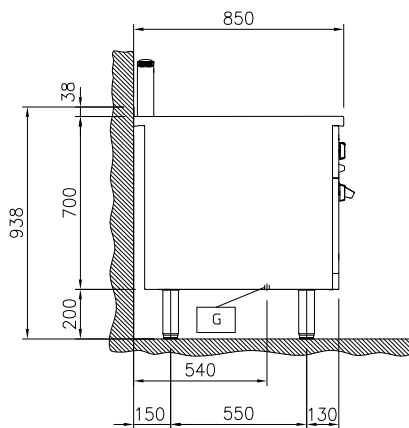
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
Gasspis med hel häll, en central brännare,
statisk gasugn, betjänas från 1 sida med hög
bakkant (uta)

Front

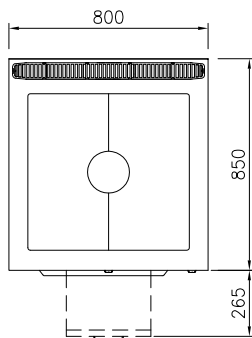


Sida



EQ = Ekvipotentia skruv
G = Gasanslutning

Topp



Gas

Gas, effekt:	17 kW
Gastyp alternativ:	
Gasintag:	1/2"

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Ugnens arbetstemperatur:	80 °C MIN; 300 °C MAX
Ugnens invändiga dimensioner (bredd):	683 mm
Ugnens invändiga dimensioner (höjd):	255 mm
Ugnens invändiga dimensioner (djup):	671 mm
Ytermått, bredd	800 mm
Ytermått, djup	850 mm
Ytermått, höjd	700 mm
Nettovikt:	185 kg
Konfiguration:	på Ugn; betjänas från en sida
Ugn, GN:	GN 2/1
Spishäll användbar yta (bredd):	690 mm
Spishäll användbar yta (djup):	590 mm



Modular Cooking
Gasspis med hel häll, en central brännare, statisk gasugn, betjänas från
1 sida med hög bakkant (uta)
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.05.09