

Modular Cooking Gasspis med hel häll, STADSGAS G110, en central brännare, statisk gasugn, betjänas från 1 sida med h

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



**593122
(MBVGGBHCVO)**

Gasspis med hel häll, STADSGAS G110, en central brännare, statisk gasugn, betjänas från 1 sida med hög bakkant (utan ryggsplåt), kroppshöjd 700mm

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 häll i tålig gjutjärn som lämpar sig för kastruller och pannor i många olika storlekar. Central gasbrännare med optimerad förbränning, flamskydd och skyddad pilotlåga. I mitten av hällen 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. Statiskt 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 ventilering.

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

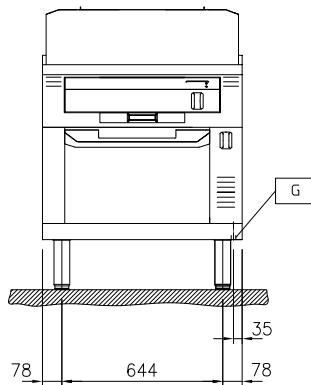
• Fällbar hylla, 400x850mm	PNC 912580	☐
• Fixerad sidohylla, 200x850mm	PNC 912586	☐
• Fixerad sidohylla, 300x850mm	PNC 912587	☐
• Fixerad sidohylla, 400x850mm	PNC 912588	☐
• Rostfri frontsockel, 800mm lång, höjd = 200 mm	PNC 912634	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 850mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912659	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1700mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912662	☐
• Komplette 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	☐



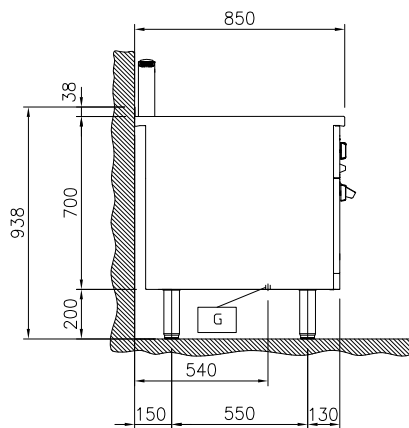
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
Gasspis med hel häll, STADSGAS G110, en
central brännare, statisk gasugn, betjänas från
1 sida med h

Front

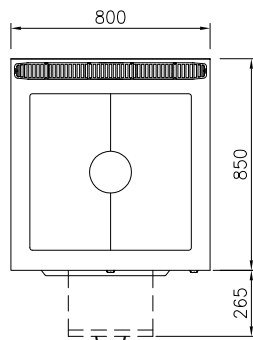


Sida



EQ = Ekvipotentiael 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

Yttermått, bredd 800 mm

Yttermått, djup 850 mm

Yttermått, höjd 700 mm

Nettovikt: 185 kg

Konfiguration:

Ugn, GN: GN 2/1

Spishäll användbar yta
(bredd): 690 mm

Spishäll användbar yta
(djup): 590 mm

på Ugn; betjänas från en
sida



Modular Cooking
Gasspis med hel häll, STADSGAS G110, en central brännare, statisk
gasugn, betjänas från 1 sida med h
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.05.16