

**Modular Cooking**  
**4-brännare gashäll på statisk gasugn**  
**som kan öppnas från båda sidor,**  
**ecoflam, betjänas från 2 sidor,**

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**589616 (MCQNECJCP0)**

4-brännare gashäll på statisk gasugn som kan öppnas från båda sidor, ecoflam, betjänas från 2 sidor, kroppshöjd 700 mm

## Kort specifikation

### Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Inre ram för robust konstruktion i 2 mm och 3 mm i 1.4301 (AISI 304). 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304). Konstruerad med plana ytor som är enkla att rengöra. THERMODUL-anslutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. 4 gasbrännare med optimerad förbränning, tändsäkringsmekanism med termoelement och skyddad pilotlåga. Brännare med "flower flame"-brännare trippelring med igensättningsskydd. Manuella gasventiler ger exakt kontroll över lågan. Stort kastrullstöd i gjutjärn med långa mittfenor som gör att såväl stora som små kastruller kan användas. ECOFLAM-systemet identifierar om det är ett kokkärl på för att spara energi och minska onödig uppvärmning av köksmiljön. Djupt, plant spilltråg med rundade hörn och dräneringshål. Metallvred och ugnshandtag med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Gasugn med statisk värme med 40 mm tjock dörr 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 kammaren. Det övre värmeelementet kan även användas för grillning, med eller

utan ventilering.  
IPX5 kapslingsklass.  
Installation: Fristående, betjänas från två sidor.

## Huvudfunktioner

- Släckskyddsmekanism på brännare skyddar mot gasläckage om lågan släcks oavsiktligt.
- Stort kastrullstöd i gjutjärn med långa mittfenor som gör att såväl stora som små kastruller kan användas.
- Manuella gasventiler möjliggör exakt kontroll av lågans intensitet mellan de olika lägena.
- Manuell avstängningsventil för ugn.
- Kockkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- 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 silikonfattning 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.
- Brännare med optimerad förbränning. Brännare med blomformad trippelring med igensättningsskydd.
- Djup spillbricka med rundade hörn och dräneringshål för att underlätta rengöring.
- 100 % säker pilot och termoelement.
- Ugnstemperatur upp till 300
- Stor synlig digital display tillverkad i härdat glas för att motstå värme och kemikalier, visar temperatur eller effektinställningar. Displayen visar även på/av-status för produkten och på/av-status för värmeelementen.
- [NOT TRANSLATED]

## Konstruktion

- Varje brännare är utrustad med en skyddshandventil med termoelement och skyddad pilotflamma.
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Självbärande konstruktion.

## Hållbarhet



- Modellen levereras med Ecoflam-system för avkänning av kockkärl som reducerar energiförbrukningen och gör att värme inte slipper ut i köket i onödan.

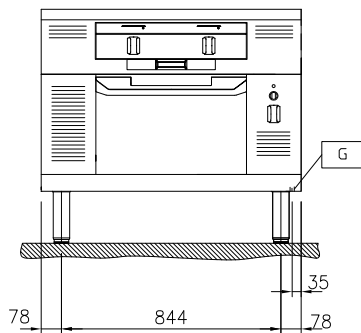
**Medföljande tillbehör**

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

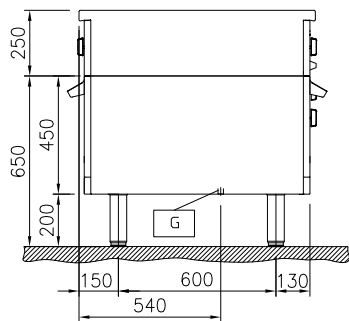
**Övriga Tillbehör**

- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651
- Keramikplatta GN 2/1 för ugn PNC 910656
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation PNC 912512
- Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup PNC 912528
- Rostfri frontsockel, 2000mm lång, höjd = 200 mm PNC 912636
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm PNC 912657
- Komplet rostfri sockel, fristående, 1000mm bredd, höjd = 200 mm, TL90 PNC 912960
- Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912975
- Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912976
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 PNC 913111
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 PNC 913112
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster PNC 913202
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger PNC 913203
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232
- Hyllfixering för TL90, 2 sidor - 680 mm PNC 913284
- - NOT TRANSLATED - PNC 913292
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) PNC 913688

Front

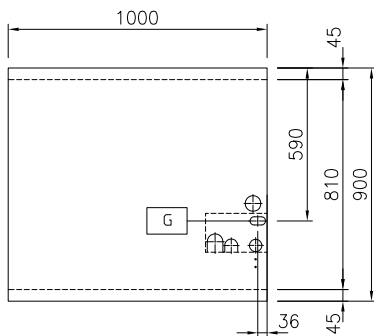


Sida



EQ = Ekvipotential skruv  
 G = Gasanslutning

Topp


**Gas**

Gas, effekt:	47 kW
Gastyp alternativ:	
Gasintag:	1/2"

**Viktig information**

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 1000 mm

Yttermått, djup 900 mm

Yttermått, höjd 700 mm

Nettovikt: 163 kg

**Konfiguration:**

Both-Sides Operated; On Oven

Effekt främre brännare:

ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Effekt bakre brännare

10 - 10 kW

Bakre brännare mått - mm

Ø 70 Ø 70

Främre brännare mått - mm

Ø 70 Ø 70