

Modular Cooking
4-brännare gashäll på statisk gasugn,
ecoflam, betjänas från 1 sida,
kroppshöjd 800 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589647 (MCQMFAJCPO)

4-brännare gashäll på
statisk gasugn, ecoflam,
betjänas från 1 sida,
kroppshöjd 800 mm

Kapslingsklass IPX5

Konfiguration: Fristående, betjänas från en sida.

Kort specifikation

Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860-2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Tillverkad i en robust ramkonstruktion. Arbetsyta i 2 mm 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. 4 gasbrännare med optimerad förbränning, tändsäkringsmekanism med termoelement och skyddad pilotlåg. 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 kastrull identifierings system spar energi och minskar onödig uppvärmning av köket. Djupt, plant spillråg med rundade hörn och dräneringshål. Metallvred och ugnshandtag med silikonfattning 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 termostad 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.

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.
- Kokkärl 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 kokkärl 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

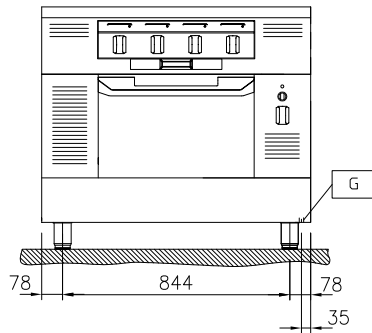
- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651 ☐
- Bottenplatta GN 2/1 för keramikplatta PNC 910655 ☐
- Keramikplatta GN 2/1 för ugn PNC 910656 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för fristående installation PNC 912511 ☐
- Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup PNC 912528 ☐
- Fronträcke, 1000mm lång x 200 mm djup PNC 912558 ☐
- Fällbar hylla, 300x900mm PNC 912581 ☐
- Fällbar hylla, 400x900mm PNC 912582 ☐
- Fixerad sidohylla, 200x900mm PNC 912589 ☐
- Fixerad sidohylla, 300x900mm PNC 912590 ☐
- Fixerad sidohylla, 400x900mm PNC 912591 ☐
- Rostfri frontsockel, 1000mm lång, höjd = 100 mm PNC 912600 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående, 900mm djup, höjd = 100 mm PNC 912621 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 100 mm PNC 912627 ☐
- Komplette rostfri sockel, fristående, 1000mm bredd, höjd = 100 mm, TL90 PNC 912922 ☐
- 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 ☐
- SIDOPANEL VÄNSTER RYGG/RYGG, H=800, FLUSH PNC 913224 ☐
- SIDOPANEL HÖGER RYGG/RYGG, H=800 PNC 913225 ☐
- Anslutningskit T-profil, rygg mot rygg PNC 913227 ☐
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster, rygg-mot-rygg PNC 913251 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger, rygg-mot-rygg PNC 913252 ☐
- Kit, Thermaline 90 PNC 913255 ☐
- Kit, Thermaline 90 PNC 913256 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913259 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913277 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913278 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913292 ☐



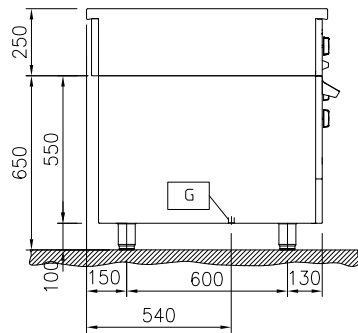
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
4-brännare gashäll på statisk gasugn, ecoflam,
betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm

Front

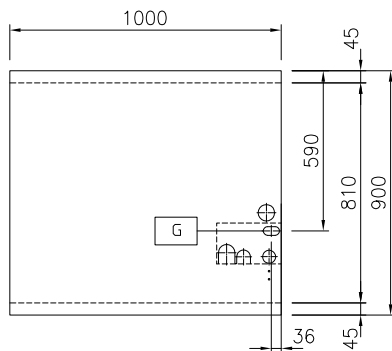


Sida



EQ = Ekvipotentia 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	800 mm
Nettovikt:	173 kg

Konfiguration:

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



Modular Cooking
4-brännare gashäll på statisk gasugn, ecoflam, betjänas från 1 sida,
kroppshöjd 800 mm
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.07.04