

**Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 80 - Free cooking kook-
bakplaat, 4 zones, opstaande rand,
oven, h 700**

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**588424 (MATGEBH8A0)**

Fornuis met Free cooking kook-bakplaat, 4 zones, bovenblad met opstaande achterrand, 2/1GN oven, h 700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met elektrische free cooking plaat 670x650 mm, met statische 2/1GN onderbouw oven. Free cooking kook-bakplaat voor zowel direct bakken op de plaat, als voor gebruik met pannen. De 20 mm dikke naadloze kook-bakplaat van roestvrijstaal AISI316 is verdeeld in vier zones van 3 kW, die volledig op elkaar aansluiten, zodat het volledige oppervlak gebruikt kan worden. De kook-bakplaat met rondom lopende goot met afvoeropening naar een leklade op het front. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti- druppel frontprofiel en 40 mm hoge opstaande achterrand. Elektronisch gestuurde temperatuurregeling per kookzone 80 - 350°C. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Bak- en braadoven van 5 kW met roestvrijstalen ovenkamer 575x700x300 mm met geribde geëmailleerde bodemplaat. 2 paar uitneembare U-vormige geleiders voor 2/1 gastronom. Onder- en bovenwarmte thermostatisch regelbaar (60 - 300°C), het boven verwarmingselement is tevens als grill te gebruiken. Dubbelwandige oven deur met 40 mm isolatie. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1GN. Oververhitting beveiligingen voor de kookplaat en de oven. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Snelle opwarming van de plaat en continu gereed voor gebruik.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- Hoge roestvrijstalen spatschermen aan de achter- en zijkanten.
- Ruime en afgeronde opvanggoot rond de kookplaat voor eenvoudige reiniging.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- De afdichting van de kookplaat maakt binnendringen van water en vuil onmogelijk.
- Oppervlakte temperatuur van de plaat tot 350 °C.
- Ergonomische bedieningsknoppen met siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging.
- De ovenkamer is uitgevoerd met 2 paar geleiders voor 2/1 GN platen en een geribde bodemplaat van geëmailleerd staal.
- Heavy-duty thermostaat met een temperatuur instelling tot 300 °C.
- Het boven verwarmingselement van de oven is tevens geschikt voor grillen.
- De luchtvochtigheid in de ovenkamer is handmatig te regelen.
- Elektronische sensor voor een nauwkeurige temperatuur regeling.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een 70 mm verzonken plint.
- Voor directe en indirecte bereiding.
- Oven temperatuur tot 300 °C

Goedkeuring



Constructie

- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Elektrisch verwarmde grootveld kook-bakplaat, vervaardigd van 20 mm dik roestvrijstaal AISI316 (1.4404).
- Het bovenblad is vervaardigd van 2 mm dik roestvrijstaal AISI304 (1.4301).
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid



- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

Meegeleverde accessoires

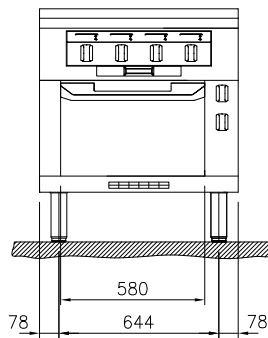
- 1 stuks OVENROOSTER 2/1GN, verchroomd PNC 910652

Optionele accessoires

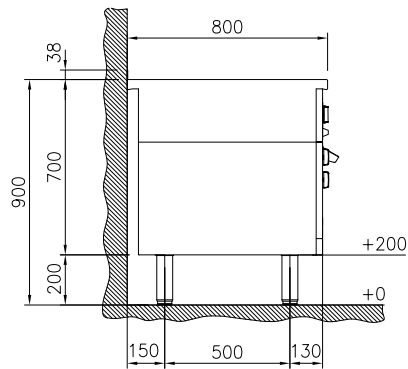
- OVEN BAKPLAAT 2/1GN, geëmailleerd PNC 910651
- BODEMPLAAT STAAL 2/1GN, 6 mm dik staal, rondom omhoog omgezet voor keramiek inlegplaat 910656, plaatsing op de bodem van de oven PNC 910655
- KERAMIEK INLEGPLAAT 2/1GN, 100 mm dik, voor op de bodem van de oven. De stalen bodemplaat 910655 is hiervoor noodzakelijk. De plaat geeft verhoogde warmte accumulatie en warmte afgifte PNC 910656
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912497
- HANDRAIL 800x130 mm, voor montage op het front PNC 912526
- PORTIONEERSCHAP 800x200 mm, voor montage op het front PNC 912556
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles PNC 912577
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles PNC 912578
- AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles PNC 912583
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles PNC 912584
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles PNC 912585
- FRONTPLINT 800x200 mm, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912634
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x200 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912658
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x200 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912661

- RVS SOKKEL 800x750x200 mm, voor Thermaline 80 units, wand opstelling PNC 912844
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand PNC 912977
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand PNC 912978
- ACHTERPANEEL voor Thermaline apparatuur, B 800 mm, H 700 mm, eilandopstelling PNC 913013
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913093
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913097
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel PNC 913113
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel PNC 913114
- SCHRAPER voor gladde bakplaten PNC 913119
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel PNC 913204
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel PNC 913205
- U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand PNC 913226
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts PNC 913230
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 32A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913247
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913263
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913265
- FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 PNC 913665

Front aanzicht

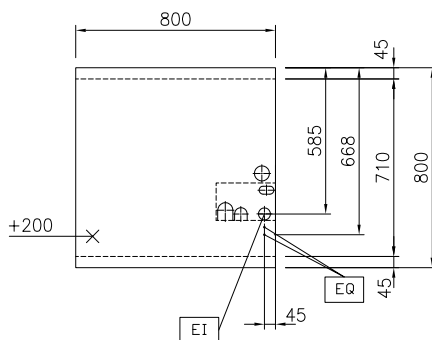


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	31.7 A
Aangesloten vermogen	17.3 kW
Oven elektrisch vermogen	5.3 kW

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	80 °C
Temperatuur, maximaal	350 °C
Oven temperatuur	60 °C MIN; 300 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	575 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	700 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	208 kg
Platen front, vermogen	3 - 3 kW
Platen achter, vermogen	3 - 3 kW
Waterdichtheid index	IPX5
Bruikbare plaat lengte	670 mm
Bruikbare plaat breedte	650 mm