

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, tweezijdig, h 800

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**588432 (MAINFCH8AO)**Fornuis met inductie
kookplaat, 4 zones,
tweezijdige bediening,
2/1GN oven, h 800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met inductie kookplaat 660x660 mm met vier 5 kW zones van 320x330 mm, tweezijdige bediening, statische 2/1GN oven in onderbouw. De kookzones gaan alleen in bedrijf bij plaatsing van een pan met magnetische bodem, dit panherkenning systeem in combinatie met het hoge rendement bespaart veel energie. De 6 mm dikke glaskeramische kookplaat is vlak ingebouwd in het bovenblad, voor eenvoudige reiniging. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Elektronische energieregeling per kookzone, met panherkenning. Automatische stand-by stand na afnemen van een pan 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 gastronorm. Onder- en bovenwarmte thermostatisch regelbaar (60 - 300°C), het boven verwarmingselement is tevens als grill te gebruiken. Twee dubbelwandige ovendeuren 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.

Goedkeuring

Uitvoering

- Snelle opstart met direct het volledige verwarmingsvermogen.
- Lage warmte afgifte naar de keuken.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- Het gladde glaskeramische oppervlak is snel en gemakkelijk schoon te maken voor maximale hygiëne.
- 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.
- 9 vermogens niveaus.
- 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.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een 70 mm verzonken plint.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- 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.
- Oven temperatuur tot 300 °C

Constructie

- Controlelamp voor elke zone.
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.

- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid



- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.
- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).

Meegeleverde accessoires

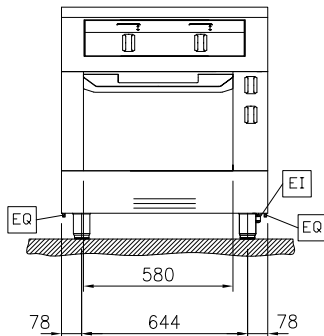
- 1 stuks OVENROOSTER 2/1GN, verchroomd PNC 910652

Optionele accessoires

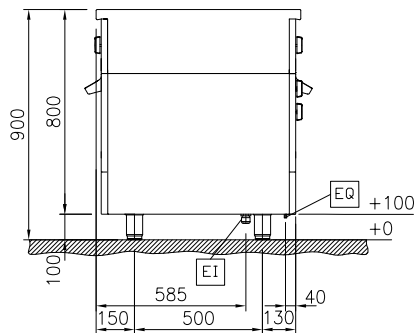
- SCHRAPER voor kook- en bakplaten PNC 910601
- OVEN BAKPLAAT 2/1GN, geëmailleerd PNC 910651
- BODEMPLAAT STAAL 2/1GN, 6 mm dik staal, rondom omhoog omgezet voor keramiek inlegplaat 910656, plaatsing op de bodem van de oven PNC 910655
- KERAMIEK INLEGPLAAT 2/1GN, 100 mm dik, voor op de bodem van de oven. 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 zonder opstaande rand, links of rechts PNC 912500
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 912508
- 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 800x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912598
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x100 mm, links en rechts, eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912619
- RVS SOKKEL 800x700x100 mm, voor Thermaline 80 units, eiland opstelling PNC 912825
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), zonder opstaande rand PNC 912971

- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), zonder opstaande rand PNC 912972
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913109
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913110
- ACHTERPANEEL voor Thermaline onderbouw apparatuur, B 800 mm, H 550 mm, eilandopstelling PNC 913182
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913200
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913201
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabriek, links of rechts PNC 913230
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 913257
- FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 PNC 913665
- WERKSCHAKELAAR 60A, 10 mm². Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913677

Front aanzicht

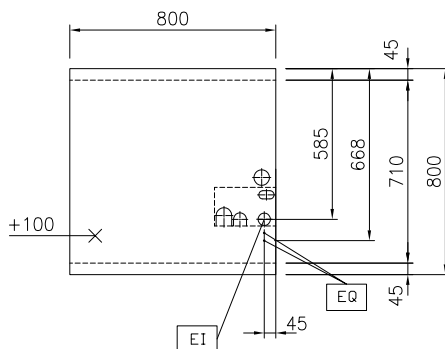


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht


Elektra

Oven elektrisch vermogen	5 kW
Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	39.7 A
Aangesloten vermogen	25 kW

Algemene gegevens

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	800 mm
Gewicht, netto	125 kg
Platen front, vermogen	5 - 5 kW
Platen achter, vermogen	5 - 5 kW
Platen front, afmetingen	320x330 320x330
Platen achter, afmetingen	320x330 320x330
Waterdichtheid index	IPX5