

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 2
Zonen, 1-seitige Bedienung, mit
Aufkantung, Ecotop

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588004 (MALBABEOAO)

 Mono-Supertherm-Herd, 2
 Zonen, ECOTOP-
 Beschichtung, einseitige
 Bedienung, rückseitige
 Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 2 separat regelbare Heizzonen mit 2 elektronischen Fühlern je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- THERMODUL Anschlusssystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450°C Kontakttemperatur

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

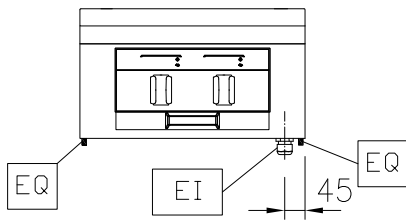
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Optionales Zubehör

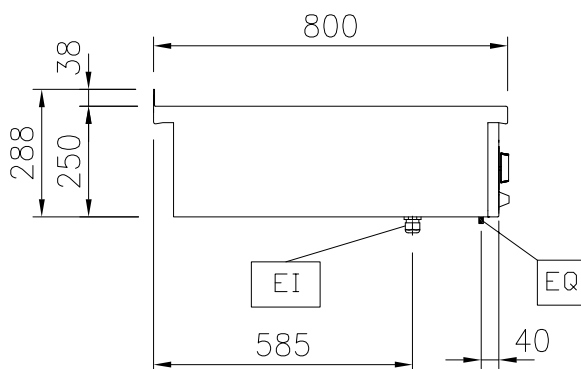
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ☐
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523 ☐

Genehmigung:

Front

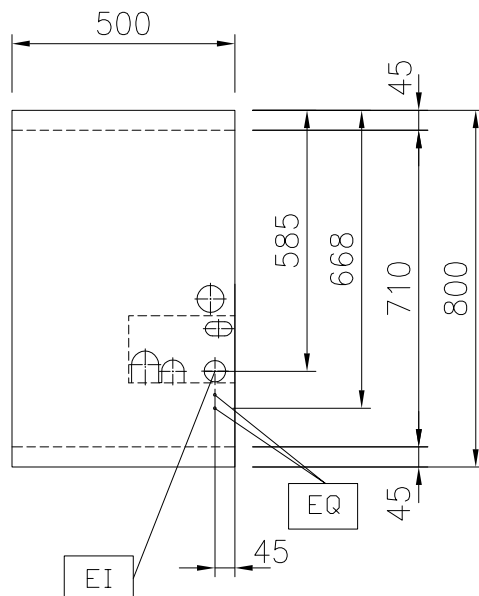


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Anschlusswert: 6 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
 Außenabmessungen, Länge: 500 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 250 mm
 Nettogewicht: 70 kg

Konfiguration

Leistung vordere Platten: 3 - 0 kW
 Leistung hintere Platten: 3 - kW
 Glühplattennutzfläche (Breite): 360 mm
 Glühplattenmaße (Tiefe): 630 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch: 13 Amps



Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ☐
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523 ☐
- CNS-Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912553 ☐
- Klappbord PNC 912577 ☐
- Klappbord PNC 912578 ☐
- Seitenbord PNC 912583 ☐
- Seitenbord PNC 912584 ☐
- Seitenbord PNC 912585 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912978 ☐
- CNS-Rückwand, 500x700 mm PNC 913010 ☐
- CNS-Rückwand, 500x800 mm PNC 913023 ☐
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113 ☐
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114 ☐
- Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913204 ☐
- Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913205 ☐
- U-Profil, Rücken an Rücken t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913664 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐