

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 sparte 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 eingestellte 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 f
  ür besondere Stabilit
  ät 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.

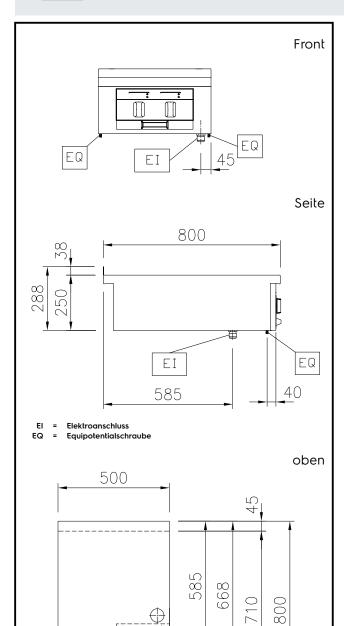
# Optionales Zubehör

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

Genehmigung:







#### **Elektrisch** Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz Anschlusswert: 6 kW Schlüsselinformation 100 °C Betriebstemperatur MIN.: Betriebstemperatur MAX.: 450 °C Außenabmessungen, Länge: 500 mm Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 70 kg einseitig bedienbar; Konfiguration Oberbau Leistung vordere Platten 3 - 0 kW Leistung hintere Platten 3 - kW Glühplattennutzfläche (Breite) 360 mm Glühplattenmaße (Tiefe): 630 mm

Nachhaltigkeit

**Durschnittlicher Verbrauch** 13 Amps



ΩĪ

EQ



## Optionales Zubehör

Optionales Zobelloi		
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung</li> </ul>	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	
<ul> <li>Seitenbord</li> </ul>	PNC 912585	
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts)</li> </ul>	PNC 912977	
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermeticKippgerät (links)</li> </ul>	PNC 912978	
CNS-Rückwand, 500x700 mm	PNC 913010	
CNS-Rückwand, 500x800 mm	PNC 913023	
Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913113	
<ul> <li>Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig</li> </ul>	PNC 913114	
<ul> <li>Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung</li> </ul>	PNC 913204	
<ul> <li>Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung</li> </ul>	PNC 913205	
U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro Ifm)	PNC 913226	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913230	
Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913664	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913676	

