

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



588006 (MALCAAHOAO)

Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, einseitige Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. 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. Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flußstahl. 4 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.

Hauptmerkmale

- 4 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
- 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
- Stahl-Monosuperthermoberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.

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
 Portionierbord, 800 mm Länge
 PNC 912500 □
 PNC 912526 □
- CNS-Portionierbord, 800 mm PNC 912556 ☐ Länge







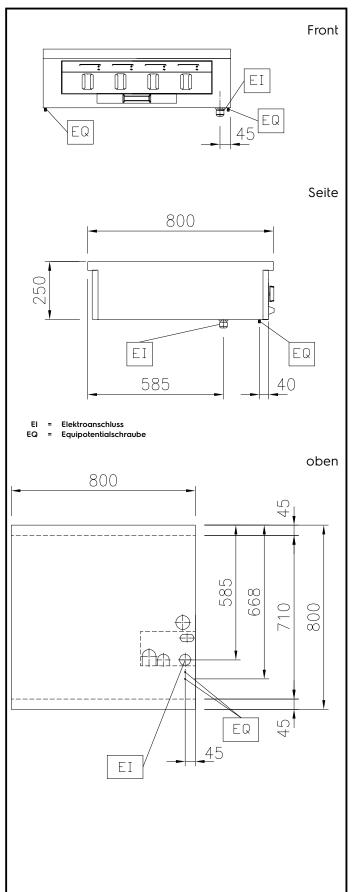
Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung

•	Klappbord	PNC	912577	
•	Klappbord	PNC	912578	
•	Seitenbord	PNC	912583	
•	Seitenbord	PNC	912584	
•	Seitenbord	PNC	912585	
•	Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC	912971	
•	Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC	912972	
•	Endschiene, links, bündig	PNC	913109	
•	Endschiene, rechts, bündig	PNC	913110	
•	Endschiene (12,5 mm), links	PNC	913200	
•	Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC	913201	
•	T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC	913227	
•	- NOTTRANSLATED -	PNC	913230	
•	Energie-Optimierer 32A	PNC	913247	
•	Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/ Rücken-Aufstellung	PNC	913249	
•	Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC	913250	
•	Endschiene, bündig, links, für Rücken/ Rücken-Aufstellung	PNC	913253	
•	Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/ Rücken-Aufstellung	PNC	913254	
•	Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC	913665	
•	Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC	913677	





Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung



Elektrisch Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz Anschlusswert: 12 kW Schlüsselinformation 100 °C Betriebstemperatur MIN.: 450 °C Betriebstemperatur MAX.: 800 mm Außenabmessungen, Länge: Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 115 kg einseitig bedienbar; Konfiguration Oberbau Leistung vordere Platten 3 - 3 kW Leistung hintere Platten 3 - 3 kW

670 mm

650 mm

Nachhaltigkeit

(Breite)

Glühplattennutzfläche

Glühplattenmaße (Tiefe):

Durschnittlicher Verbrauch 26 Amps

