

**Modulare Großküchengeräteserie
 thermaline 80 - Gasherd mit 2 Brennern,
 ECOFLAM 1-seitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588048 (MAGCABDOPI)

 Gasherd mit 2 Brennern,
 ECOFLAM, einseitige
 Bedienung, rückseitige
 Aufkantung

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. 2 Gasbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Thermoelement, Sicherheitshandventil und geschützter Zündflamme. Dreikreis-„Flower“-Flammenbrenner mit Spezialdesign gegen Verstopfen. Manuelle Gasventile für genaue Regelung der Flammenstärke. Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben für unterschiedliche Topfgrößen. ECOFLAM-Topferkennung zum Energiesparen und Verringern unnötiger Wärmeabgabe an die Küche. Tiefes Tropfblech mit gerundeten Ecken und Ablauf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX4 Spritzwasserschutz-Zertifizierung.
 Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Große Topfträger aus Gusseisen mit langen Mittelstreben zum Einsatz von kleinsten bis größten Töpfen.
- Manuelle Gasventile mit festen hohen und niedrigen Positionen ermöglichen genaue Regelung der Flammenstärke.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem 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 Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Brenner mit optimierter Verbrennung. Dreifachring "flower"-Flammenbrenner mit Spezialdesign gegen Verstopfen.
- Tiefe, flache Fettauffangschale mit gerundeten Ecken und Ablauf für leichte Reinigung.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Jeder Brenner mit Thermoelement-Sicherheitsventil und geschütztem Zündbrenner.
- 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
- IPx4-Wasserschutz.
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit



- Modell mit Ecoflam-Topferkennung für Energieeinsparung und verringerter Wärmeabstrahlung in die Küche.

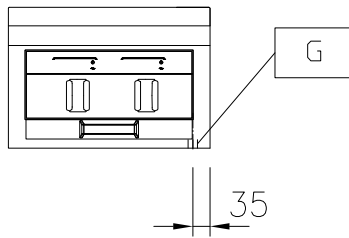
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552
- Klappbord PNC 912577
- Klappbord PNC 912578
- Seitenbord PNC 912583

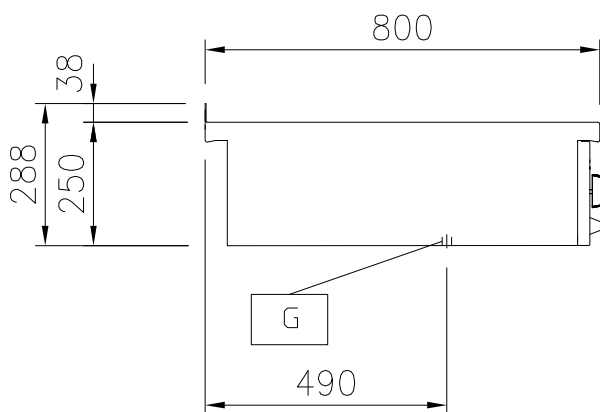
Genehmigung: _____

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Seitenbord | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912977 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912978 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Rückwand, 400x700 mm | PNC 913009 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Rückwand, 400x800 mm | PNC 913022 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig | PNC 913113 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig | PNC 913114 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913204 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913205 | <input type="checkbox"/> |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit LPG Düsen für 2 Brenner (7 kW) | PNC 913285 | <input type="checkbox"/> |

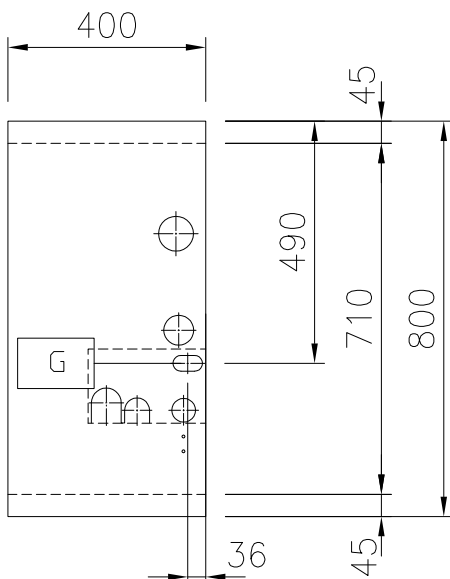
Front



Seite


 EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

oben


Gas

Gasleistung:	14 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	37 kg

Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Leistung hintere Brenner	7 - 0 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 70