

**Modulare Großküchengeräteserie
 thermaline 80 - Gasherd mit 4 Brennern,
 ECOFLAM 1-seitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588051 (MAGGABHOPI)

 Gasherd mit 4 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. 4 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“ Silikongriff 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 Silikongriff 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



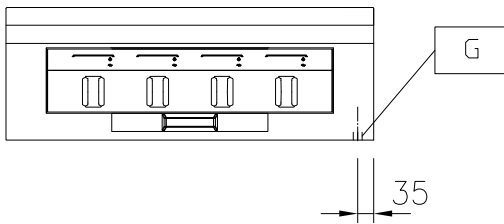
- Modell mit Ecoflam-Topferkennung für Energieeinsparung und verringerter Wärmeabstrahlung in die Küche.

Optionales Zubehör

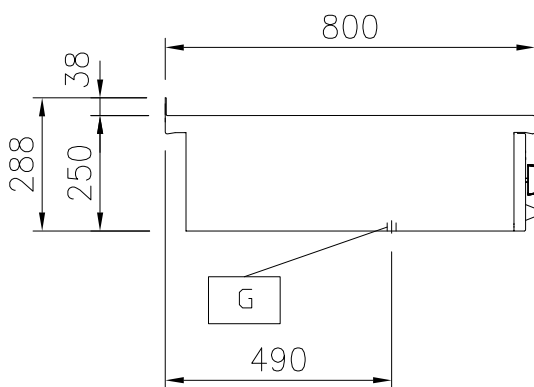
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977

Genehmigung: _____

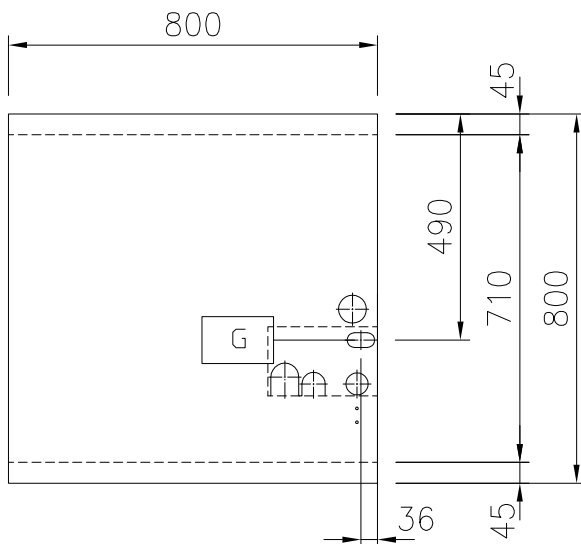
Front



Seite


 EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

oben


Gas

Gasleistung:	28 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	63 kg

Konfiguration

Leistung vordere Brenner	7 - 7 kW
Leistung hintere Brenner	7 - 7 kW
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 70 Ø 70
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 70 Ø 70