

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 500 mm Elektro-Free-
Cooking-Top, einseitige Bedienung,
glatte Platte****Technisches Datenblatt**ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588322 (MATAAAE0AO)

Elektro-Free-Cooking-Top,
einseitige Bedienung**Kurzbeschreibung****Artikel Nr.**

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Glatte, elektrisch beheizte Platte aus 14 mm dickem Stahl mit einer breiten, gerundeten Reinigungszone rings um die Platte. Schnelles Aufheizen der Platte, dauernd betriebsbereit; höchste Temperatur auf der Garfläche 350°C. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Für direktes Zubereiten auf der Platte oder in Kochgeschirren
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Spritzschutz: IPX5
- 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.
- 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.
- Oberflächentemperatur bis 350°C

Konstruktion

- 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.
- Die Garfläche ist eine elektrische beheizte massive Platte aus 20mm Chromnickel-Molybdänstahl 1.4404.
- 2 mm dicke Platte aus Chromnickelstahl 1.4301.

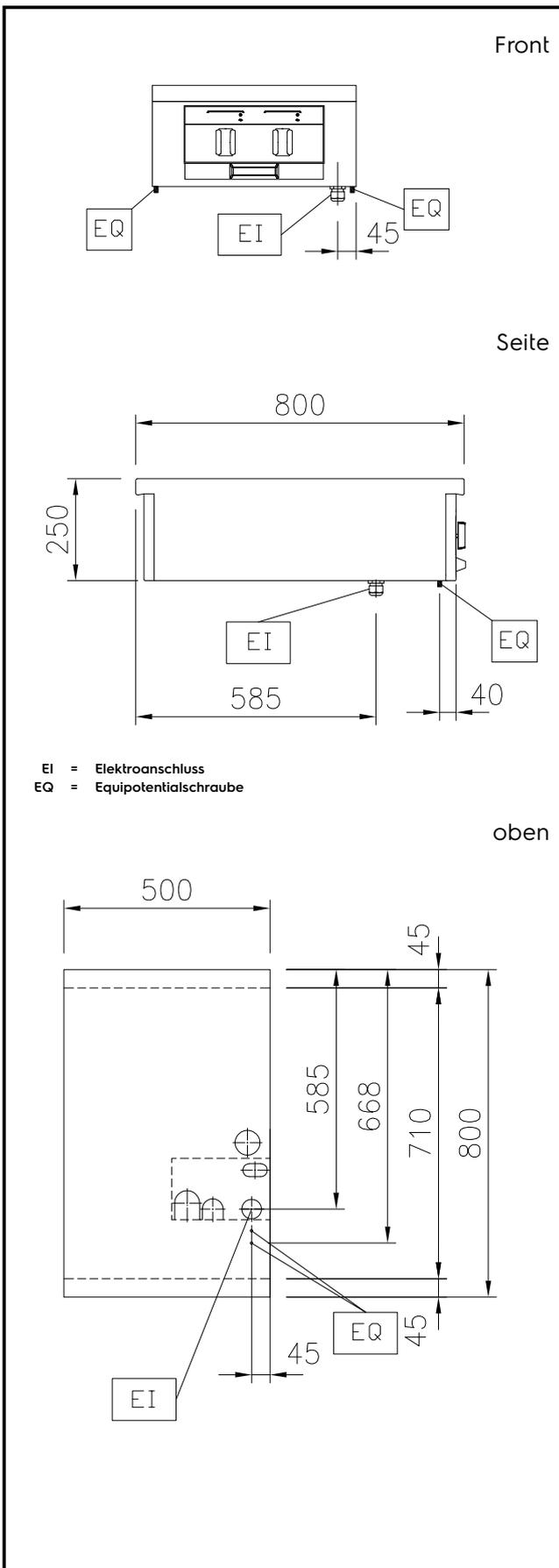
TIT_Sustainability

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

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500
- 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: 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
- Schaber für flache Platten PNC 913119
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913664
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676



Elektrisch

Netzspannung:	588322 (MATAAAEOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt		6 kW

Schlüsselinformation

Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Außenabmessungen, Länge:	500 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	70 kg

[NOT TRANSLATED]

Durchschnittlicher Verbrauch	13 Amps
-------------------------------------	---------

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500
- 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: 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
- Schaber für flache Platten PNC 913119
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913664
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676