

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter**  
**und gerillter Platte, einseitige Bedienung,**  
**rückseitige Aufkantung H700mm**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**588405 (MAHFEBHDAO)**

 Elektro-Bratplatte mit  
 verchromter, glatter und  
 gerillter Platte, einseitige  
 Bedienung, rückseitige  
 Aufkantung

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Gerätekonstruktion nach DIN 18860\_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetzter Sockel. 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. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettaufangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.  
 Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

### Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeileuchte für den Betriebsstatus.
- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- 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.
- 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

### 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
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

### Nachhaltigkeit

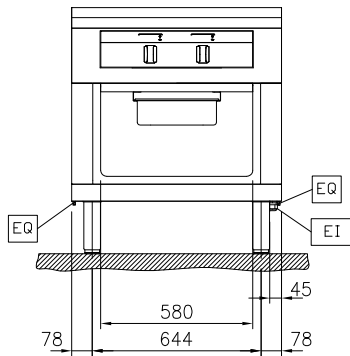
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.


**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

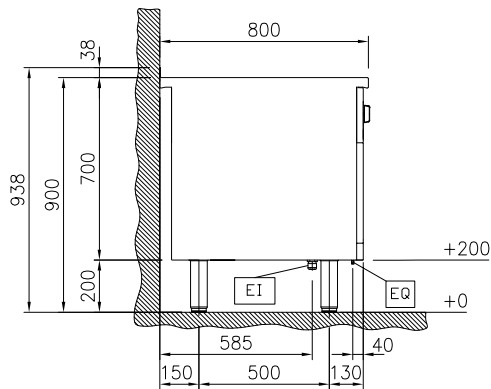
## Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912634
- CNS-Sockelblenden links und rechts, wandstehend, 900 mm PNC 912658
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661
- CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge PNC 912844
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912978
- CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913093
- CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913097
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114
- Schaber für flache Platten PNC 913119
- Schaber für gerippte Platten PNC 913120
- CNS-Rückwand 800X450 mm PNC 913167
- Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913204
- Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913205
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234
- Energie-Optimierer 24A PNC 913246
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913263
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913265
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684

Front

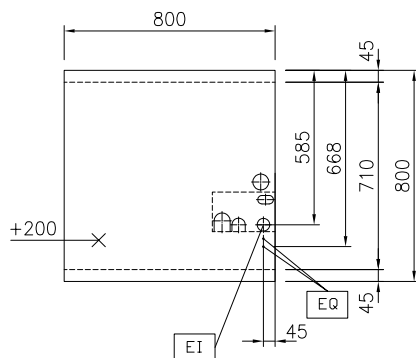


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben


**Elektrisch**

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Gesamt-Watt 15.3 kW

**Schlüsselinformation**

Garflächentiefe: 700 mm  
 Garflächenlänge: 615 mm  
 Betriebstemperatur MIN.: 80 °C  
 Betriebstemperatur MAX.: 280 °C  
 Außenabmessungen, Länge: 800 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Länge: 580 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Höhe: 330 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Tiefe: 740 mm  
 Nettogewicht: 150 kg  
 auf Untergestell; einseitig  
 bedienbar  
 Konfiguration  
 Kochflächentyp: Chromium Plated mild  
 steel mirror

**Nachhaltigkeit**

Durchschnittlicher Verbrauch 22.1 Amps