Electrolux PROFESSIONAL

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 Fettauffangbehälter. 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, Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte 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 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.
- 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 Flusstahl mit Antihaftschicht 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.

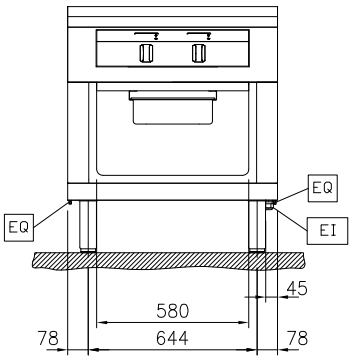
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ❑
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526 ❑
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556 ❑
- Klappbord PNC 912577 ❑
- Klappbord PNC 912578 ❑
- Seitenbord PNC 912583 ❑
- Seitenbord PNC 912584 ❑
- Seitenbord PNC 912585 ❑
- 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) ProThermeticKippgerät (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 ❑
- 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 ❑
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ❑
- - 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 ❑

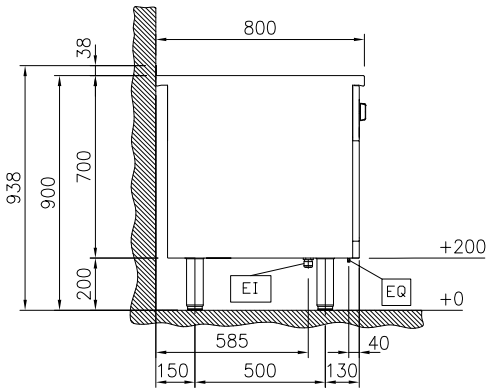
Electrolux PROFESSIONAL

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

Front

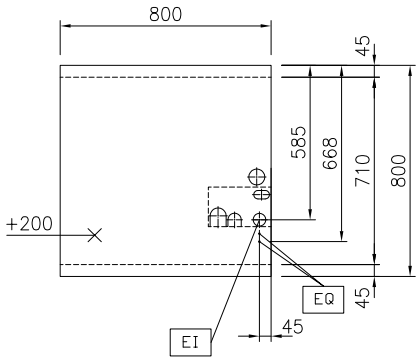


Seite



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
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Kochflächentyp:	
Kochflächentyp:	Chromium Plated mild steel mirror

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20