Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Koch-und Bratplatte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Backo

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588426 (MATGFBH8AO) Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Glatte elektrisch beheizte Platte aus 14 mm dickem Stahl mit einer breiten, gerundeten Reinigungszone um die Platte herum. Schnelles Aufheizen der Platte, immer betriebsbereit; mit maximaler Oberflächentemperatur von 350°C. Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem , weichem" Silikongriff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl. Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 300°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperatursteuerung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Konstruktion mit glatten Flächen für leichte Reinigung. Zertifizierter Strahlwasserschutz IPX5.
Konfiguration: Einseitig bedienbar, freistehend.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Oberflächentemperatur bis 350°C
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Hochleistungsthermostat für Temperaturen bis 300°C.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperatur-regelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Für direktes Zubereiten auf der Platte oder in Kochgeschirren
- Ofentemperatur bis 300 °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
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5
- Die Garfläche ist eine elektrische beheizte massive Platte aus 20mm Chromnickel-Molybdänstahl 1.4404.
- 2 mm dicke Platte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. verchromter Rost GN 2/1	PNC 910652	

Optionales Zubehör

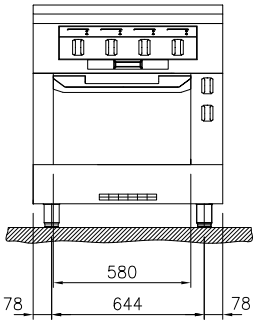
• Backblech GN 2/1	PNC 910651	❑
• Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte	PNC 910655	❑
• Schamottplatte GN 2/1	PNC 910656	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	❑
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	❑
• Klappbord	PNC 912577	❑
• Klappbord	PNC 912578	❑
• Seitenbord	PNC 912583	❑
• Seitenbord	PNC 912584	❑
• Seitenbord	PNC 912585	❑
• CNS-Frontblende, 800 mm Länge	PNC 912598	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, wandstehend, 800 mm	PNC 912622	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm	PNC 912625	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912806	❑
• 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-Rückwand, 800x800 mm	PNC 913026	❑
• CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913094	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913098	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913113	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913114	❑
• Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913204	❑

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

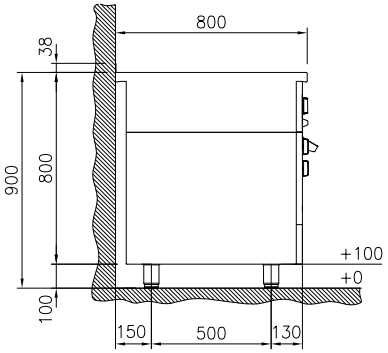
• Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913205	❑
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	❑
• Energie-Optimierer 32A	PNC 913247	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links	PNC 913264	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913266	❑
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	❑
• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	❑
• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	❑
• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	❑

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

Front

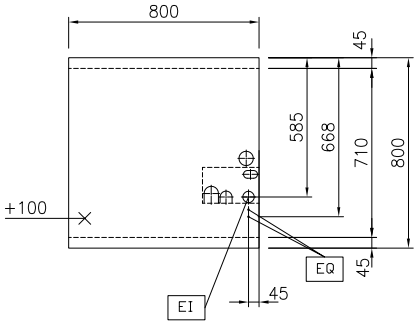


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	17.3 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	350 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	0 mm
Nettogewicht:	208 kg
Konfiguration	mit Ofen;einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten	3 - 3 kW
Leistung hintere Platten	3 - 3 kW
Glühplattennutzfläche (Breite)	670 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	650 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	31.7 Amps

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