

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Induktionsherd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Bratofen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #
NAME #
SIS #
AIA #
AIA "



588428 (MAIMEBH8AO)

Induktionsherd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860 2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel, 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 Ceranalasplatte ohne Schmutzecken für schnelle und leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen und schnellem Aufheizen bis zur höchsten Heizleistung, sehr geringe Wärmeabgabe in die Küche. 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

Hauptmerkmale

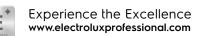
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- 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.
- 9 Leistungsstufen.
- 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.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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 Temperaturregelung.
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860 2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.











Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.
- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Serienmäßiges Zubehör 1 St. verchromter Rost GN 2/1

• 1 St. verchromter Rost GN 2/1	PNC 910652	
Optionales Zubehör		
 Reinigungsschaber f ür Infrarot- und Induktionsherde 	PNC 910601	
• 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 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-Rückwand, 800x700 mm	PNC 913013	
CNS-Seitenwand, links, für	PNC 913093	
Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm		
 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	
 Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung 	PNC 913204	

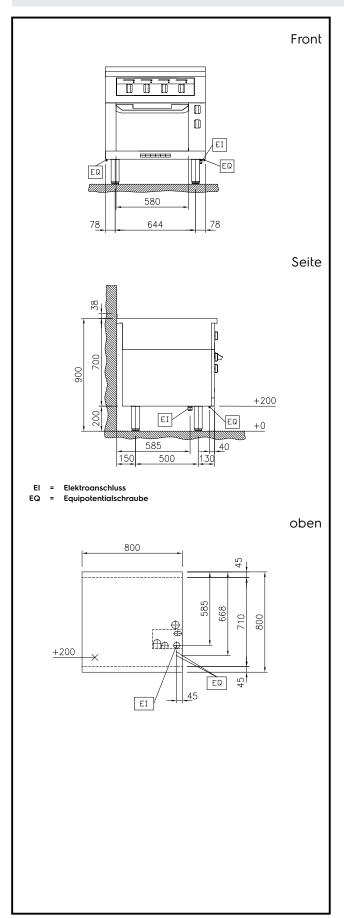




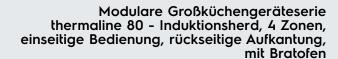
• Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913205	
 U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro Ifm) 	PNC 913226	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913230	
 Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links 	PNC 913263	
 Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts 	PNC 913265	
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913668	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913684	







Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 – Induktionsherd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Bratofen Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.





Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt 25.3 kW

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,

800 mm Länge: Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm Außenabmessungen, Höhe: 700 mm 121 kg Nettogewicht:

mit Ofen; einseitig

Konfiguration bedienbar 5 - 5 kW Leistung vordere Platten 5 - 5 kW Leistung hintere Platten

Abmessungen vordere

Platten 320x330 320x330

Abmessungen hintere

Platten: 320x330 320x330

Abmessungen

Induktionsplatte (Breite): 800 mm

Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe): 800 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 41.3 Amps

