

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Mono-Supertherm-Herd,
4 Zonen, einseitige Bedienung, mit
Wärmeschrank****Technisches Datenblatt**ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**588463 (MALPFAH4AO)**Mono-Supertherm-Herd, 4
Zonen, einseitige
Bedienung, mit
Wärmeschrank**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. Deckplatte aus 2 mm Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Massives Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flusstahl. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen des Kochfelds, immer betriebsbereit. 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. 800 mm langer Wärmeschrank mit 2 Türen und thermostatischer Temperatursteuerung bis max. 110 °C. Wärmeschrank zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern. Zertifizierter IPx5 Strahlwasserschutz.

Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450°C Kontakttemperatur
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- 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.
- Temperatur im Schrankraum thermostatisch bis max. 110°C regelbar für unterschiedliche Anforderungen.

Konstruktion

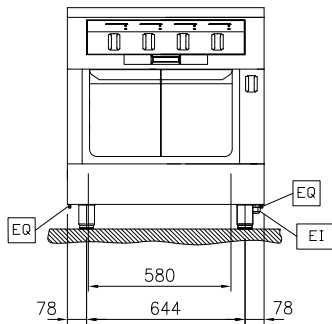
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Stauraum im Unterbau zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

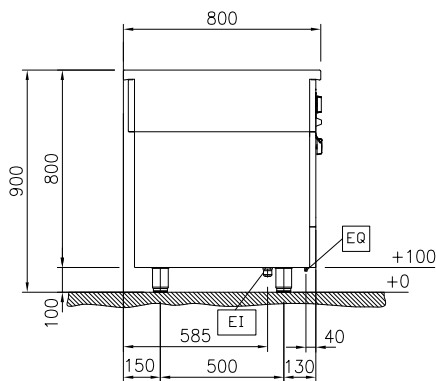
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Optionales Zubehör**Genehmigung:** _____

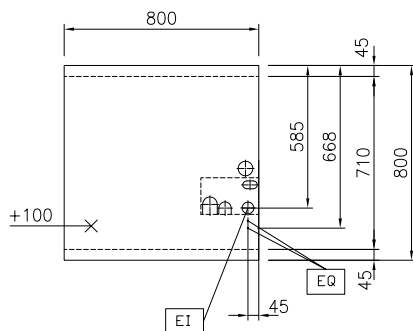
Front



Seite


 EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:

588463 (MALPFAH4AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Anschlusswert:

14.3 kW

Schlüsselinformation

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

Außenabmessungen, Länge:

800 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

800 mm

Außenabmessungen, Höhe:

800 mm

Nettogewicht:

143 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch

30.5 Amps