

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.
- 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 eingestellten 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.
- Spritzschutz: IPX5
- Stauraum im Unterbau zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

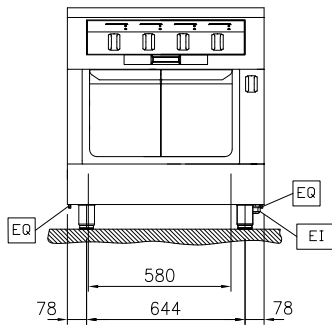
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.



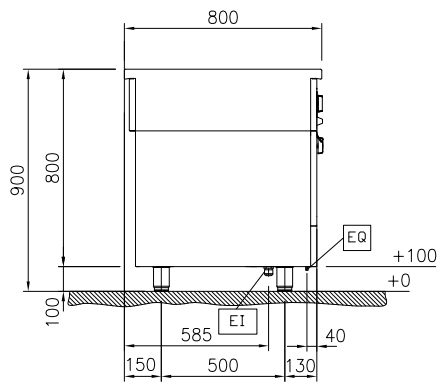
Optionales Zubehör

Genehmigung:

Front

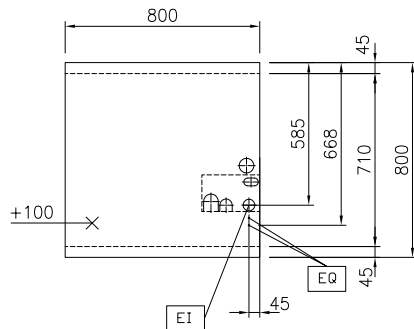


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

| | |
|----------------|----------------------|
| Netzspannung: | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Anschlusswert: | 14.3 kW |

Schlüsselinformation

| | |
|--------------------------|--------|
| Betriebstemperatur MIN.: | 100 °C |
| Betriebstemperatur MAX.: | 450 °C |
| Außenabmessungen, Länge: | 800 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 800 mm |
| Außenabmessungen, Höhe: | 800 mm |
| Nettogewicht: | 143 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

| | |
|------------------------------|-----------|
| Durchschnittlicher Verbrauch | 30.5 Amps |
|------------------------------|-----------|