

Modulare Großküchengeräteserie Gasbratplatte, Halbmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



588532 (MBHMBDOPO) thermaline 85 - GAS FRY TOP, SMOOTH PLATE, ISIDE OPERATION WITH BACKSPLASH

588536 (MBHNBDPOPO) thermaline 85 - GAS FRY TOP, RIBBED PLATE, ISIDE OPERATION WITH BACKSPLASH

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innerer Tragerahmen aus 2 mm und 3 mm Chromnickelstahl 1.4301 für besondere Stabilität. 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Durch das THERMODUL-Verbindungssystem entsteht bei Aufstellung der Geräte nebeneinander eine fugenlose Arbeitsplatte, und das Eindringen von Schmutz wird verhindert. Glatte verchromte Flußstahl-Bratplatte mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-spritzschutz. Mit Sicherheitsthermostat, thermostatischer Regelung und LED-Anzeige der Zündflamme. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Große Ablauföffnung zum Entleeren von Bratsäften in einen großen Auffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei Überhitzung ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.

IPX4 Spritzwasserschutz.

Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- 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 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.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- Zündflamme mit Led-Anzeige

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- IPx4-Wasserschutz.
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552
- Klappbord PNC 912579
- Klappbord PNC 912580
- Seitenbord PNC 912586
- Seitenbord PNC 912587
- Seitenbord PNC 912588
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009
- Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung PNC 913115
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116
- Schaber für flache Platten (nur für 588532) PNC 913119
- Schaber für gerippte Platten (nur für 588536) PNC 913120
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913206
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913207
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231
- Seitenwand TL85 Wandmontage (L) H400 PNC 913632
- Seitenwand TL85 Wandmontage (R) H400 PNC 913633
- Seitenwand TL85 Wandmontage (L) H400, flächenbündig PNC 913634
- Seitenwand TL85 Wandmontage (R) H400, flächenbündig PNC 913635
- TL85/90 Wandmontageset - TOP 400 mm PNC 913648

Gas

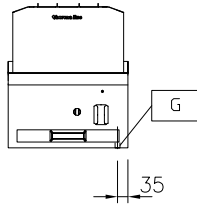
- Gasleistung:**
- 588532 (MBHMBBDOPO)** ISO 9001; ISO 14001 kW
- 588536 (MBHNBBDOPO)** ISO 9001; ISO 14001 kW
- Gasart, Option:**
- Gaszufuhr:** 1/2"
- Schlüsselinformation**
- Konfiguration** einseitig bedienbar; Oberbau
- Garflächentiefe:** 615 mm
- Garflächenlänge:** 300 mm
- Betriebstemperatur MIN.:** 110 °C
- Betriebstemperatur MAX.:** 270 °C
- Außenabmessungen, Länge:** 400 mm
- Außenabmessungen, Tiefe:** 850 mm
- Außenabmessungen, Höhe:** 250 mm
- Nettogewicht:** 69 kg



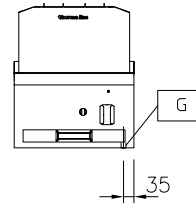
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Gasbratplatte, Halbmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

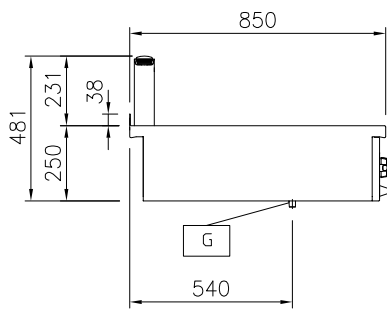
Front



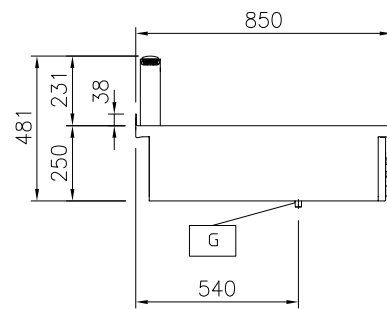
Front



Seite



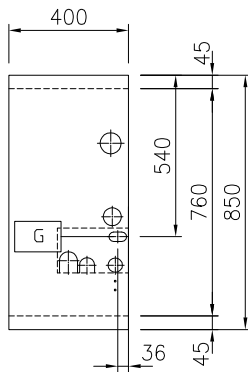
Seite



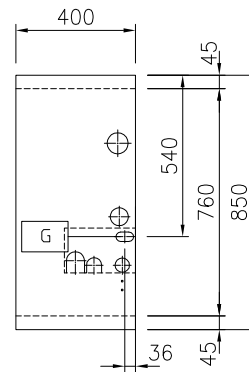
EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



oben



Modulare Großküchengeräteserie
Gasbratplatte, Halbmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2024.04.23