

Modulare Großküchengeräteserie Gasbratplatte, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588533 (MBHMBBHOPO)

 thermaline 85 - GAS FRY
 TOP, SMOOTH PLATE, ISIDE
 OPERATION WITH
 BACKSPLASH
 thermaline 85 - GAS FRY
 TOP, RIBBED PLATE, ISIDE
 OPERATION WITH
 BACKSPLASH

588537 (MBHNBBHOPO)

 GAS BRATPL.GER.2 ZO,IS,
 AFK,800X850X250

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 Edelstahlspritzschutz. 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 und rückseitige Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte für den Betriebsstatus.
- 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 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.
- 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.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Genehmigung:

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- Klappbord PNC 912579
- Klappbord PNC 912580
- Seitenbord PNC 912586
- Seitenbord PNC 912587
- Seitenbord PNC 912588
- CNS-Rückwand, 800x700 mm PNC 913013
- Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung PNC 913115
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116
- 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 800 mm PNC 913652

Gas

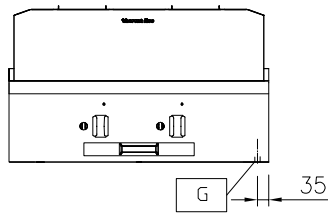
- ☐ **Gasleistung:** 20 kW
- ☐ **Gasart, Option:**
- ☐ **Gaszufuhr:** 1/2"
- ☐ **Schlüsselinformation**
- ☐ **Garflächentiefe:** 615 mm
- ☐ **Garflächenlänge:** 700 mm
- ☐ **Betriebstemperatur MIN.:** 110 °C
- ☐ **Betriebstemperatur MAX.:** 270 °C
- ☐ **Außenabmessungen, Länge:** 800 mm
- ☐ **Außenabmessungen, Tiefe:** 850 mm
- ☐ **Außenabmessungen, Höhe:** 250 mm
- ☐ **Nettogewicht:** 120 kg
- ☐ **Konfiguration** einseitig bedienbar; Oberbau



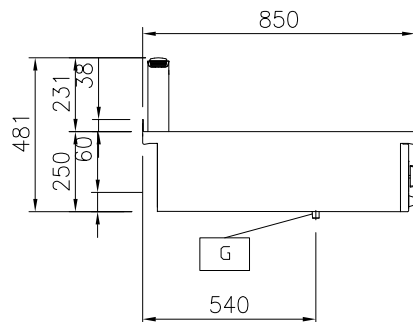
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Gasbratplatte, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Front

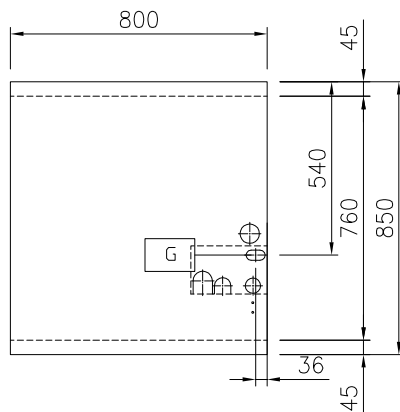


Seite

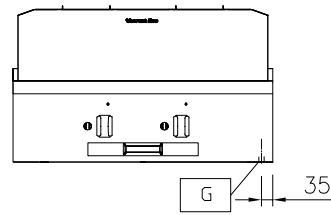


EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

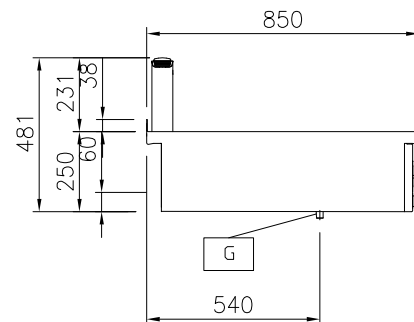
oben



Front

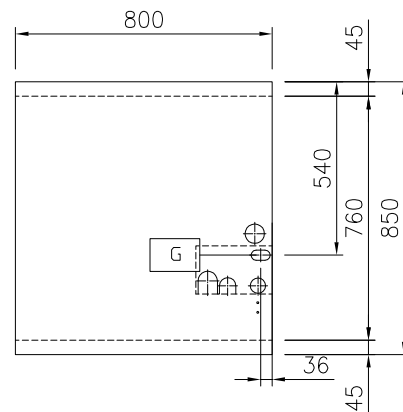


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Modulare Großküchengeräteserie
Gasbratplatte, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

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