

Modulare Großküchengeräteserie Elektrobratplatte glatt/gerillt, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588539 (MBHOBH0AO)

 thermaline 85 - ELECTRIC
 FRY TOP, MIXED PLATE,
 1SIDE OPERATION WITH
 BACKSPLASH - 400 V

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/gerillte verchromte Flußstahl-Bratplatte mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Dreiseitiger, hoher Edelstahlspritzschutz. Powerblock-Heizsystem für optimale Temperaturverteilung. Große Ablauföffnung zum Entleeren von Bratsäften in einen großen Auffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und heizt schnell wieder zur Maximalleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz. Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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).
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Spritzschutz: IPX5
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Nachhaltigkeit

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



Genehmigung:

Optionales Zubehör

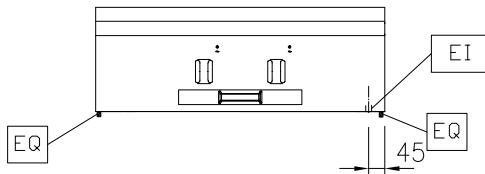
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	☐
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	☐
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	☐
• Klappbord	PNC 912579	☐
• Klappbord	PNC 912580	☐
• Seitenbord	PNC 912586	☐
• Seitenbord	PNC 912587	☐
• Seitenbord	PNC 912588	☐
• CNS-Rückwand, 800x700 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	☐
• Energie-Optimierer 24A	PNC 913246	☐
• 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	☐
• TL85/90 Wandmontageset - TOP 800 mm	PNC 913652	☐
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐



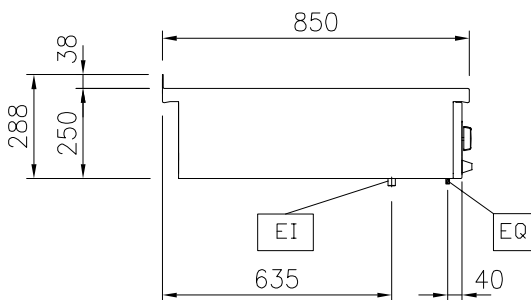
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektrobratplatte glatt/gerillt, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Front

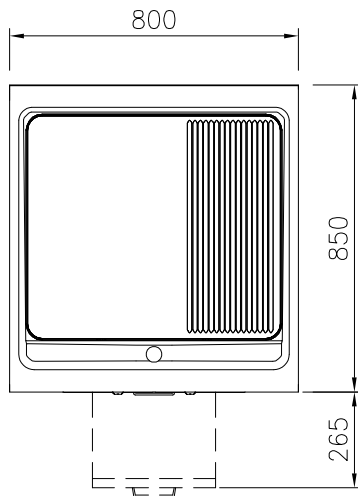


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	15.3 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	300 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	120 kg
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps
----------------------------	-----------



Modulare Großküchengeräteserie
Elektrobratplatte glatt/gerillt, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit
Aufkantung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.07.27