

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588541 (MBHOBBHOPO)

 thermaline 85 - GAS FRY
 TOP, MIXED PLATE, 1SIDE
 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/gerillte verchromte Flusstahl-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, 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 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 Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

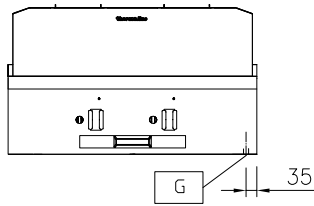
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- Klappbord PNC 912579
- Klappbord PNC 912580
- Seitenbord PNC 912586
- Seitenbord PNC 912587
- Seitenbord PNC 912588
- CNS-Rückwand, 800x700 mm PNC 913013
- Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung PNC 913115
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116
- Schaber für flache Platten PNC 913119
- Schaber für gerippte Platten 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 t180/85/90 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



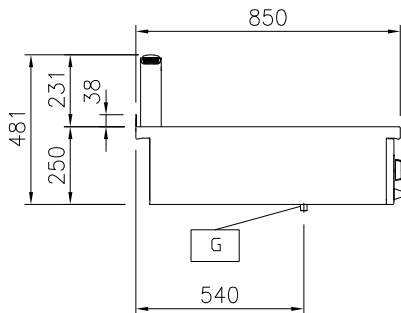
Electrolux
PROFESSIONAL

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

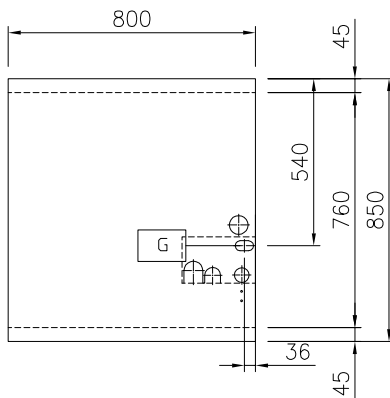
Front



Seite



oben



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

Gas

Gasleistung:
588541 (MBHOBBOHO) ISO 9001; ISO 14001 kW

Gasart, Option:

Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
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



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