Electrolux PROFESSIONAL

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 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 Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Genehmigung:

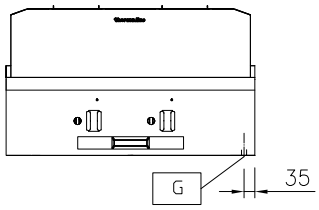
Optionales Zubehör

• 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	❑
• 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	❑

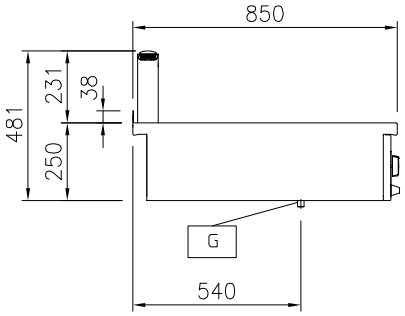
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

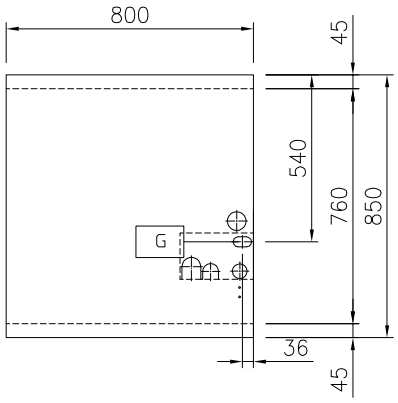


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



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

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

2026.11.20