

## Modulare Großküchengeräteserie Unterbau mit Elektrobratofen, einseitige Bedienung

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**588587 (MB8ACAHOAO)**

 thermaline 85 - ELECTRIC  
 STATIC OVEN BASE, 1SIDE  
 OPERATION - 400 V

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.**

Statischer Elektroofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahlblech. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungsthermostat mit Temperaturbereich von 80°C bis 300°C, elektronischem Fühler für genaue Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitsregelung im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen eingesetzt werden. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung aus. Standbyfunktion spart Energie und heizt schnell wieder zur maximalen Leistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz.

Konfiguration: Frei stehend, einseitige Bedienung.

### Hauptmerkmale

- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- 40 mm dicke Ofenür zur Wärmeisolation.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Ofentemperatur bis 300 °C.
- [NOT TRANSLATED]

### Konstruktion

- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen

### Serienmäßiges Zubehör

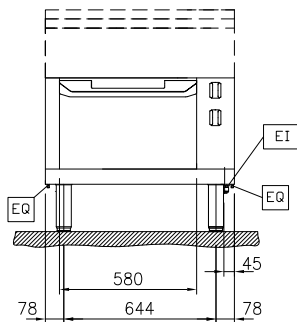
- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

### Optionales Zubehör

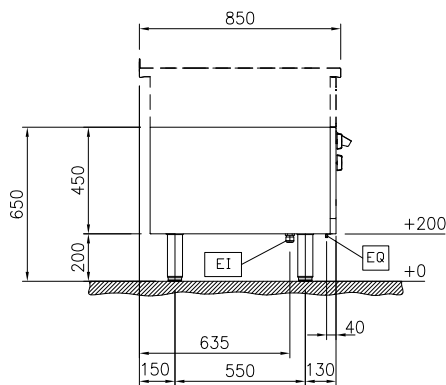
- Backblech GN 2/1 PNC 910651
- Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte PNC 910655
- Schamottplatte GN 2/1 PNC 910656
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912634
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge PNC 912659
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge PNC 912662
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244
- Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913261
- Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913262
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

Front

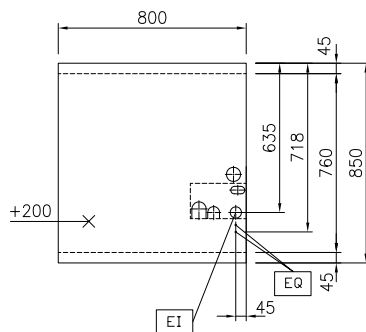


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

Netzspannung:  
 588587 (MB8ACAHOAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Gesamt-Watt 5 kW

### Schlüsselinformation

Konfiguration einseitig bedienbar  
 Ofen-Betriebstemperatur: 60 °C MIN; 300 °C MAX  
 Garraumlänge: 575 mm  
 Garraumhöhe: 300 mm  
 Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm  
 Außenabmessungen, Länge: 800 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 450 mm  
 Nettogewicht: 98 kg  
 Vorratsschrank GN:

### Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 10.8 Amps