



**Modulare Großküchengeräteserie
Vollflächen- Induktionsherd, 4 Zonen,
Mischbatterie links, einseitige
Bedienung, mit Aufkantung, Ele**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588663 (MBJHGBK8AO)

thermaline 85-
Vollflächeninduktionsherd
mit Elektrobratofen,
Mischbatterie links,
Aufkantung

Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitsregelung.
Bi-funktionales Gebläse für gleichmäßige Gar temperatur im gesamten Garraum, Steuerung entweder auf Dauerbetrieb oder synchronisiert mit den Heizelementen. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen mit oder ohne Umluft eingesetzt werden.

IPX5

Strahlwasserschutz.

Konfiguration: Einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, Wasserhahn links, Hygieneprofil.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. 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. Großflächen-Ceranglasfeld mit mehreren Spulen, ohne „tote Ecken“ für schnelle und leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen, schnelllem Aufheizen bis zur maximalen Heizleistung und mit sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei Überhitzung ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Elektrischer Umluftofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahlblech. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 für gleichzeitiges und schnelleres Garen. Hochleistungsthermostat mit Temperaturbereich von 80°C - 300°C, elektronischer Sensor für genaue

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Hauptmerkmale

- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturföhler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Der nahtlose Übergang zwischen den individuellen Heizzonen des großen Induktionsfelds ermöglicht das Aufstellen vieler Töpfe, ideal im à-la-carte-Geschäft
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- 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.
- 9 Leistungsstufen.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Hochleistungsthermostat für Temperaturen bis 300°C.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.

Konstruktion

- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit



- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

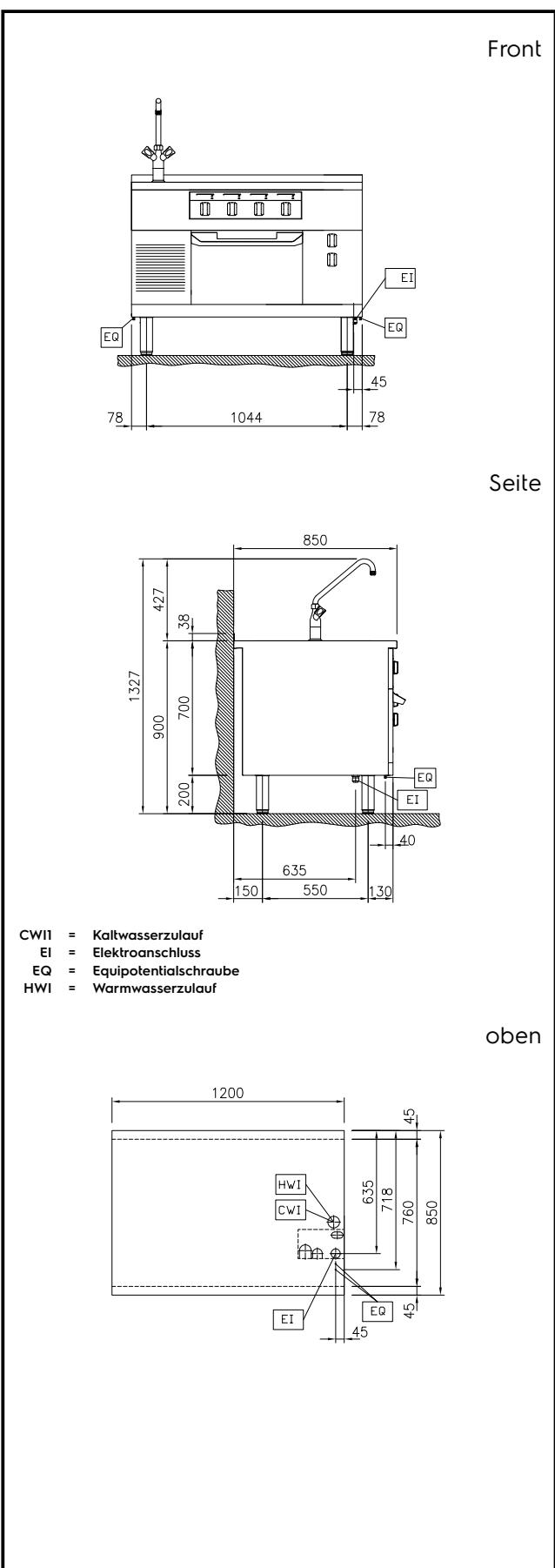
Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- 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

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 1200 mm Länge	PNC 912530	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 1200 mm Länge	PNC 912560	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912579	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912580	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912586	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912587	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912588	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 1200 mm Länge	PNC 912638	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 1200 mm Länge	PNC 912886	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 1200x700 mm	PNC 913017	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913206	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913207	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	<input type="checkbox"/>
• FETTFILTER L=1200MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913667	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	<input type="checkbox"/>



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt: 33 kW

Schlüsselinformation

Ofen-Betriebstemperatur: 60 °C MIN; 300 °C MAX
Garraumlänge: 575 mm
Garraumhöhe: 300 mm
Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm
Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 216 kg
mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration

Leistung vordere Platten	7 - 7 kW
Leistung hintere Platten	7 - 7 kW
Abmessungen vordere Platten	420x370 420x370
Ofen GN:	GN 2/1
Abmessungen hintere Platten:	420x370 420x370

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 51.2 Amps