

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Bratplatte, Vollmodul, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



588668 (MBHBGBHDPO) thermaline 85 - GAS FRY TOP UNIT, SMOOTH PLATE, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH

588672 (MBHDGBHDPO) thermaline 85 - GAS FRY TOP UNIT, RIBBED PLATE, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH

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. Glatte verchromte Flußstahl-Bratplatte mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Dreiseitiger, hoher Edelstahl-spritzschutz. 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 und rückseitige 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.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- 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.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- Zündflamme mit Led-Anzeige

Konstruktion

- 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
- IPX4-Wasserschutz.
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

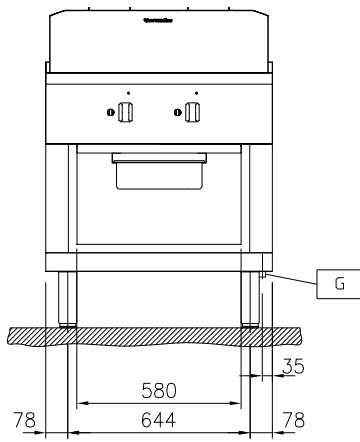
| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> |
| • 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, 800 mm Länge | PNC 912634 | <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, 800 mm Länge | PNC 912882 | <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, 800x700 mm | PNC 913013 | <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"/> |
| • Schaber für flache Platten (nur für 588668) | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für gerippte Platten (nur für 588672) | PNC 913120 | <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"/> |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) | PNC 913234 | <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"/> |
| • Befestigungsset für Zwischenböden | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |

Gas

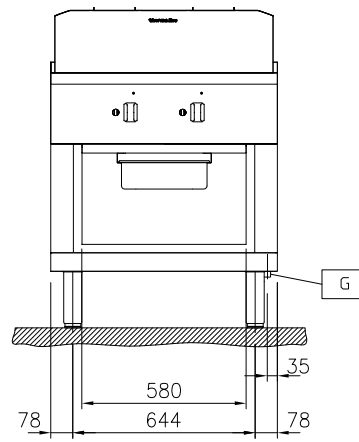
| | | |
|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Gasleistung: | |
| <input type="checkbox"/> | 588668 (MBHBGBHDPO) | ISO 9001; ISO 14001 kW |
| <input type="checkbox"/> | 588672 (MBHDGBHDPO) | ISO 9001; ISO 14001 kW |
| <input type="checkbox"/> | Gasart, Option: | Natural Gas |
| <input type="checkbox"/> | Gaszufuhr: | 1/2" |
| <input type="checkbox"/> | Schlüsselinformation | |
| <input type="checkbox"/> | Konfiguration | auf Untergestell; einseitig bedienbar |
| <input type="checkbox"/> | Garflächentiefe: | 615 mm |
| <input type="checkbox"/> | Garflächenlänge: | 700 mm |
| <input type="checkbox"/> | Betriebstemperatur MIN.: | 110 °C |
| <input type="checkbox"/> | Betriebstemperatur MAX.: | 270 °C |
| <input type="checkbox"/> | Außenabmessungen, Länge: | 800 mm |
| <input type="checkbox"/> | Außenabmessungen, Tiefe: | 850 mm |
| <input type="checkbox"/> | Außenabmessungen, Höhe: | 700 mm |
| <input type="checkbox"/> | Nettogewicht: | 145 kg |



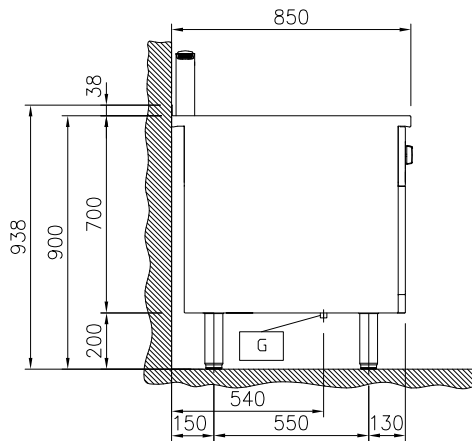
Front



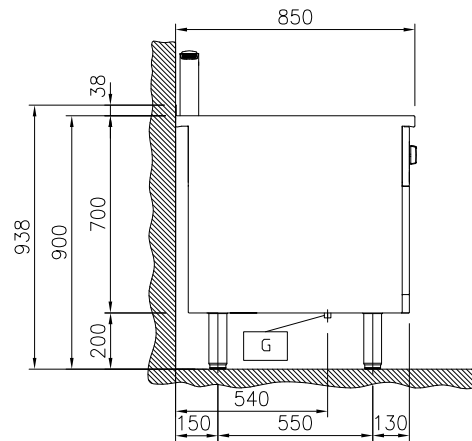
Front



Seite



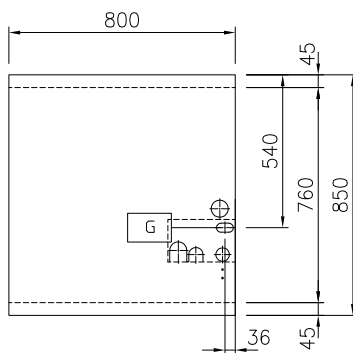
Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



oben

