Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Bratplatte, Vollmodul, glatt/ gerillt, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588674 (MBHFGBHDAO) thermaline 85 - ELECTRIC FRY TOP UNIT, MIXED PLATE, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH - 400 V

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/gerillte verchromte Flußstahl-Bratplatte mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Dreiseitiger, hoher Edelstahlspritzschutz. Powerblock-Heizsystem für optimale Wärmeverteilung. Große Ablauföffnung zum Entleeren von Bratsäften in einen großen Auffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur maximalen Leistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem" Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Optionales Zubehör

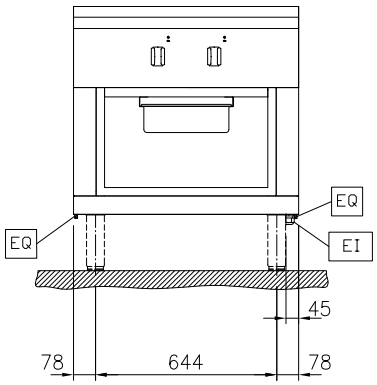
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	❑
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	❑
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	❑
• Klappbord	PNC 912579	❑
• Klappbord	PNC 912580	❑
• Seitenbord	PNC 912586	❑
• Seitenbord	PNC 912587	❑
• Seitenbord	PNC 912588	❑
• CNS-Frontblende, 800 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-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912882	❑
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	❑
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	❑
• 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	❑
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913234	❑
• Energie-Optimierer 24A	PNC 913246	❑
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	❑
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	❑
• Befestigungsset für Zwischenböden	PNC 913281	❑
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	❑

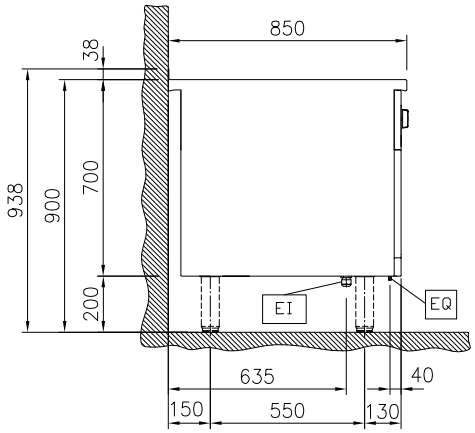
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Bratplatte, Vollmodul, glatt/gerillt, einseitige Bedienung, mit Aufkantung

Front

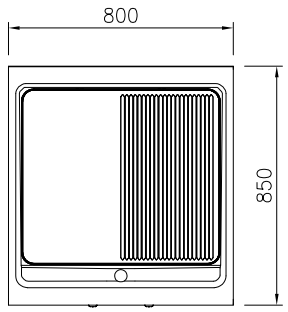


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



CHC 87.8122.075

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	15.3 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	700 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	145 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps

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