

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588676 (MBHFGBHDPO)

 thermaline 85 - GAS FRY
 TOP UNIT, MIXED PLATE,
 ISIDE 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/gerillte verchromte Flußstahl-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: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeileuchte 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 Flusstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

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 ☐

Genehmigung:

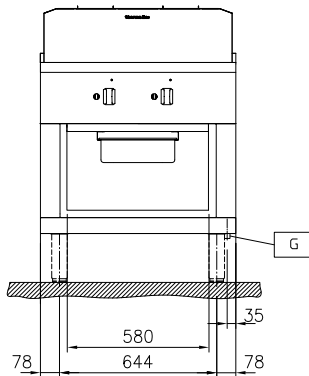
• CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912882	☐
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	☐
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	☐
• CNS-Rückwand, 800x700 mm	PNC 913013	☐
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	☐
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	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	☐
• 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	☐



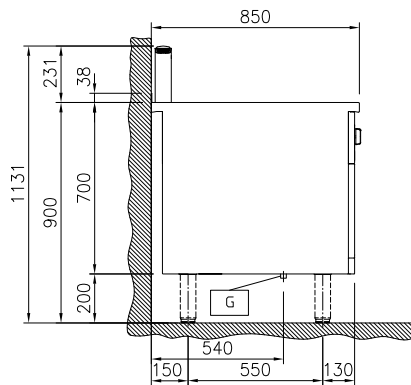
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

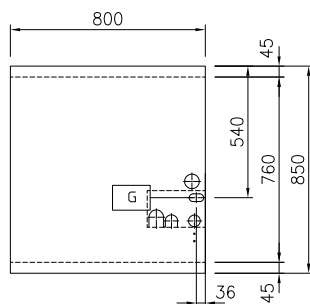


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	20 kW
Gasart, Option:	Natural Gas
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:	700 mm
Nettogewicht:	145 kg
Konfiguration	auf Untergestell; einseitig bedienbar



Modulare Großküchengeräteserie
Gas-Bratplatte, Vollmodul, glatt/gerillt, einseitige Bedienung, mit
Aufkantung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.