

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 85 - Electric Free-cooking Top on Oven with Backsplash H=700

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588696 (MBTGGBH8AO)

 Elektro-Free-Cooking-Top,
 einseitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung, mit
 Bratofen - H2

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 mit rückseitiger Aufkantung. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Glatte elektrisch beheizte Platte (400 x 740) aus 14 mm dickem Stahl mit einer breiten, gerundeten Reinigungszone um die Platte herum. Schnelles Aufheizen der Platte, immer betriebsbereit; mit maximaler Oberflächentemperatur von 350° C. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, weichem Silikon Griff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl. Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 350°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Zertifizierter Strahlwasserschutz IPX5. Konfiguration: Einseitig bedienbar, freistehend. ??

Hauptmerkmale

- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Spritzschutz: IPX5
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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 Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Oberflächentemperatur bis 350°C
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung.
- 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.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- Für direktes Zubereiten auf der Platte oder in Kochgeschirren
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Die Garfläche ist eine elektrische beheizte massive Platte aus 20mm Chromnickel-Molybdänstahl 1.4404.
- 2 mm dicke Platte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



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

Serienmäßiges Zubehör

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

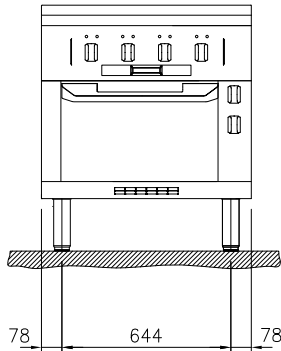
Optionales Zubehör

- Backblech GN 2/1 PNC 910651

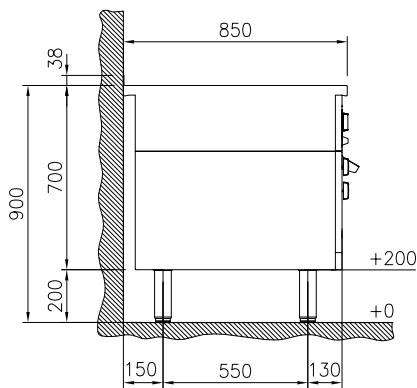
Genehmigung: _____

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte | PNC 910655 | <input type="checkbox"/> |
| • Schamottplatte GN 2/1 | PNC 910656 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | PNC 913119 | <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 t80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 32A | PNC 913247 | <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"/> |
| • Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |

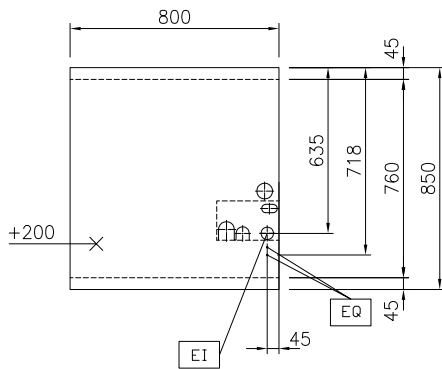
Front



Seite



oben



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

Elektrisch

Netzspannung:
 588696 (MBTGGBH8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Anschlusswert: 17.3 kW

Schlüsselinformation

mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration

Leistung vordere Platten 3 - 3 kW
 Leistung hintere Platten 3 - 3 kW
 Glühplattennutzfläche (Breite) 670 mm
 Glühplattenmaße (Tiefe): 650 mm
 Außenabmessungen, Länge: 800 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
 Lagerkammer-Abmessungen, Länge:
 Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:
 Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 0 mm
 Nettogewicht: 223 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 31.7 Amps