

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 Schmutzcken. 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 Silikongriff 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.
- 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 Silikongriff 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 Silikongriff 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.
- Spritzschutz: IPX5
- 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

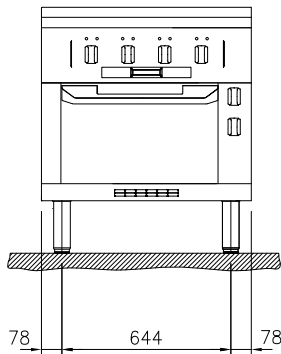
Optionales Zubehör

- Backblech GN 2/1 PNC 910651 ☐

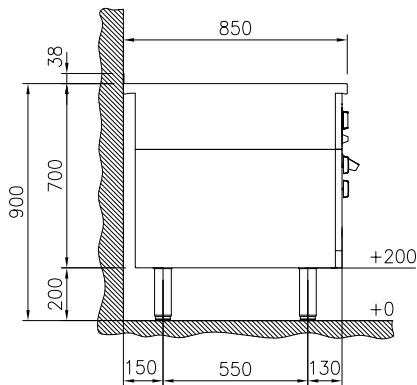
Genehmigung: _____

• Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte	PNC 910655	☐
• Schamottplatte GN 2/1	PNC 910656	☐
• 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 180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	☐
• Energie-Optimierer 32A	PNC 913247	☐
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	☐
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	☐
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	☐

Front

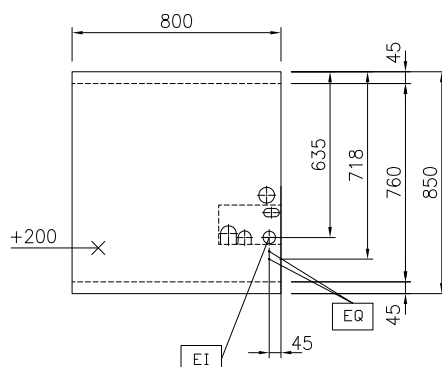


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 17.3 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 80 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 350 °C
 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
 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

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 31.7 Amps