

**Modulare Großküchengeräteserie
 thermaline 85 - Electric Free-cooking
 Top on Warming Cabinet with
 Backsplash H=700 (H2)**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588708 (MBTHGBH4AO)

 Elektro-Free-Cooking-Top,
 einseitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung, mit
 Wärmeschrank - 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 Chromnickelstahl 1.4301 mit rückseitiger Aufkantung. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. ECOTOP Modell mit 14 mm dickem Kochfeld aus Flusstahl mit wärmespeichernder Beschichtung. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen der Platte, immer betriebsbereit. 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. 800 mm langer Wärmeschrank mit 2 Türen und thermostatischer Temperatursteuerung bis max. 110 °C. Wärmeschrank zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern. Zertifizierter Strahlwasserschutz IPX5.

Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- 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.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Temperatur im Schrankraum thermostatisch bis max. 110°C regelbar für unterschiedliche Anforderungen.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Stauraum im Unterbau zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

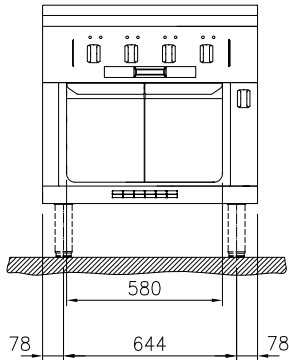
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.


Genehmigung: _____

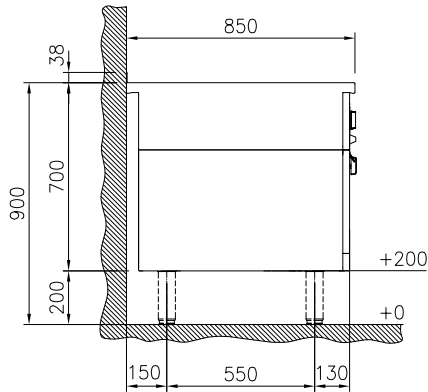
Optionales Zubehör

- 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
- Schaber für flache Platten PNC 913119
- 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 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
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686

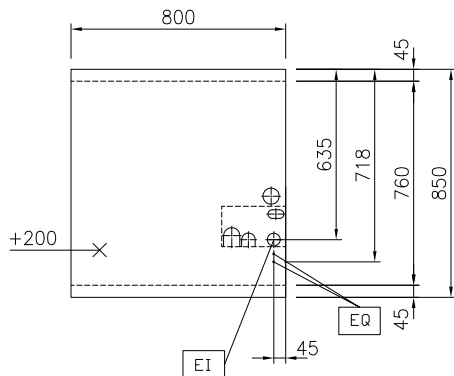
Front



Seite



oben



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

Elektrisch

Netzspannung:
588708 (MBTHGBH4AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 14.3 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: 149 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 30.5 Amps