

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2 Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit

| Technisches Datenblatt | |
|------------------------|--|
| ARTIKEL # | |
| MODELL # | |
| – | |
| NAME # | |
| SIS # | |
| | |
| AIA # | |



589004 (MCLBABEOAO)

Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860 2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 2 separat regelbare Heizzonen mit 2 elektronischen Fühlern je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion sparte Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, "weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- 2 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.
- 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.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- 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
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche

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
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit







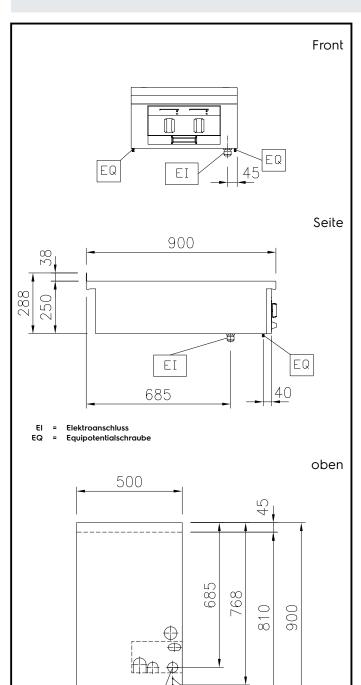




• Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.







Elektrisch Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz Gesamt-Watt 6 kW Schlüsselinformation 100 °C Betriebstemperatur MIN.: 450 °C Betriebstemperatur MAX.: 500 mm Außenabmessungen, Länge: Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 75 kg einseitig bedienbar; Konfiguration Oberbau Leistung vordere Platten 3 - 0 kW Leistung hintere Platten 3 - kW Glühplattennutzfläche (Breite) 360 mm Glühplattenmaße (Tiefe): 730 mm Nachhaltigkeit

13 Amps

Durschnittlicher Verbrauch



EQ

ΕI

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2 Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1seitige Bedienung, Deckplatte mit Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.



Optionales Zubehör

| Optionales Zobelloi | | |
|---|--------------|---|
| Verbindungsschiene f ür Ger äte mit Aufkantung | PNC 912499 | |
| Portionierbord, 500 mm Länge | PNC 912523 | |
| CNS-Portionierbord, 500 mm Länge | PNC 912553 | |
| • | PNC 912581 | |
| Klappbord Klappbord | | _ |
| Klappbord | PNC 912582 | |
| Seitenbord | PNC 912589 | |
| Seitenbord | PNC 912590 | |
| Seitenbord | PNC 912591 | |
| Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) | PNC 912981 | |
| Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912982 | |
| CNS-Rückwand, 500x700 mm | PNC 913010 | |
| CNS-Rückwand, 500x800 mm | PNC 913023 | |
| • Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig | PNC 913117 | |
| Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig | PNC 913118 | |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links | PNC 913208 | |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts | PNC 913209 | |
| U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | |
| Energie-Optimierer 14A | PNC 913244 | |
| CNS-Seitenwand links für | PNC 913636 | |
| Wandmontage 12,5mm | | |
| CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage 12,5mm | PNC 913637 | |
| CNS-Seitenwand links für Wandmontage bündig | PNC 913638 | |
| CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage bündig | PNC 913639 | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913640 | |
| TL85/90 Wandmontageset - TOP 500 | PNC 913649 | |
| mm | 1110 /1004/ | _ |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913664 | |
| • - NOTTRANSLATED - | PNC 913676 | |
| - NOT INAMSLATED - | 1 140 /130/0 | _ |

