

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



589006 (MCLCAAJOAO)

Elektro-Mono-Supertherm-
Herd, 4 Zonen, einseitige
Bedienung

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. Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flußstahl. 4 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 spart 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.

Hauptmerkmale

- 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
- 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.
- 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
- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.

Konstruktion

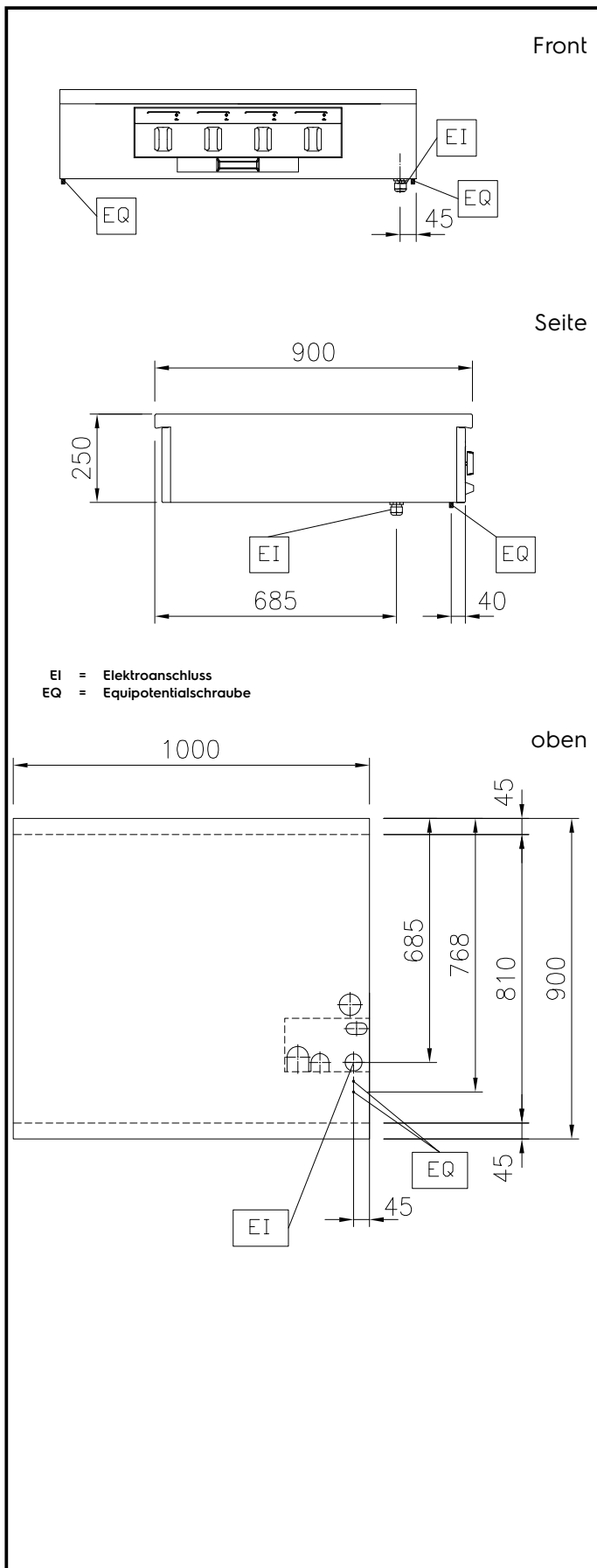
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit



Genehmigung: _____

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



Elektrisch

Netzspannung:	589006 (MCLCAAJOAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt		16 kW

Schlüsselinformation

Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Leistung vordere Platten	4 - 4 kW
Leistung hintere Platten	4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite)	820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	720 mm
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	160 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	34.8 Amps
-------------------------------------	-----------

Optionales Zubehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (links)
mit ProThermetic Kippgerät (rechts),
ProThermetic Standgerät (links) mit
ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90
(rechts) mit ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät (rechts)
mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, links, bündig | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, rechts, bündig | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken,
für Geräte ohne Aufkantung,
Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 40A | PNC 913248 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, links | PNC 913251 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913252 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (bündig), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, links | PNC 913255 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (bündig), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913256 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE
80/85/90 | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 60A 10mm2 NM
(Montage im Werk) | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |