

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4
Zonen, Ecotop-Beschichtung, 2-seitige
Bedienung****Technisches Datenblatt**ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589011 (MCLDACJOAO)

Elektro-Mono-Supertherm-
Herd, 4 Zonen, ECOTOP-
Beschichtung, beidseitige
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. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 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“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Beidseitige 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.
- 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.
- 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
- 4 separat regelbare Heizzonen.

Konstruktion

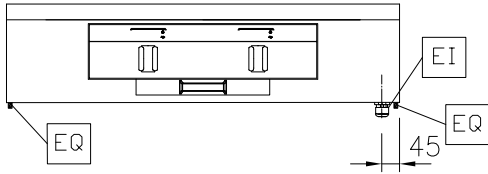
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Spritzschutz: IPX5
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit

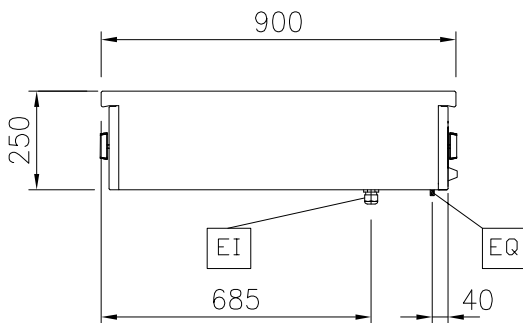
Genehmigung: _____

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

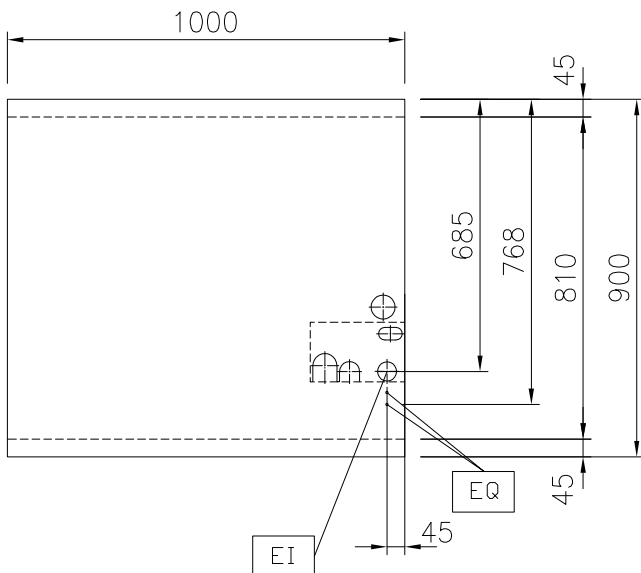
Front



Seite


 EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben


Elektrisch

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

Schlüsselinformation

 Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
 Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 250 mm
 Nettogewicht: 160 kg

Konfiguration

 Leistung vordere Platten 4 - 4 kW
 Leistung hintere Platten 4 - 4 kW
 Glühplattennutzfläche (Breite) 820 mm
 Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

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"/> |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 40A | PNC 913248 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE
80/85/90 | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 60A 10mm ² NM
(Montage im Werk) | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |