

**Modulare Großküchengeräteserie  
 thermaline 90 - Elektro-Pommes-frites-  
 Wanne, 1-seitige Bedienung, Deckplatte  
 mit Aufkantung, GN 1/1**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**589143 (MCYAABDOBO)**

 Elektro-Pommes-frites-  
 Wanne, einseitige  
 Bedienung, rückseitige  
 Aufkantung, GN 1/1

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Gerätekonstruktion nach DIN 18860\_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Gerät zum Warmhalten von Produkten bis zum Servieren oder in Kombination mit einer Friteuse zum Abtropfen von überschüssigem Fett von Pommes frites. Infrarot-Heizelemente an der Rückseite zum Verlängern der Warmhaltedauer. Becken zur Aufnahme von GN 1/1-150 Behältern. Einfache Bedienblende. Lieferung mit einem gelochten Einlegeboden GN 1/1. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

### Hauptmerkmale

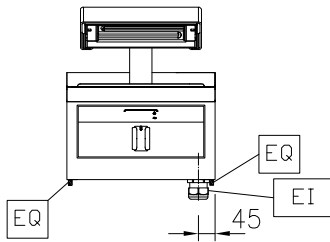
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Das Gerät kann auch zum Warmhalten von fertigen Gerichten genutzt werden.
- Gerät einschließlich 1 gelochten Einlegeboden in Spezialform für leichtes Entnehmen der Produkte.
- Gerät mit Infrarot-Heizelementen an der Rückseite zum Erhöhen der Haltezeit.
- Becken geeignet zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis max. 150 mm h.
- Hauptsächlich angewendet in Kombination mit einer Friteuse zum Fettabtropfen in die Wanne.
- 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.

### Konstruktion

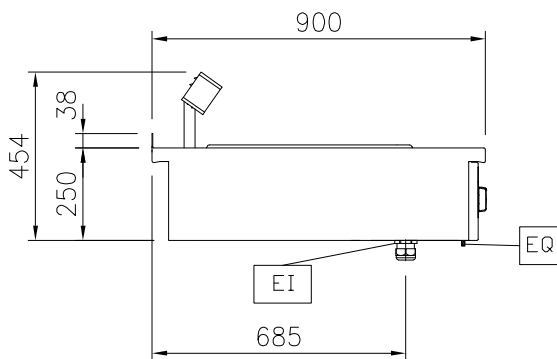
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Spritzschutz: IPX5
- Innenrahmen für besondere Stabilität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

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

Front

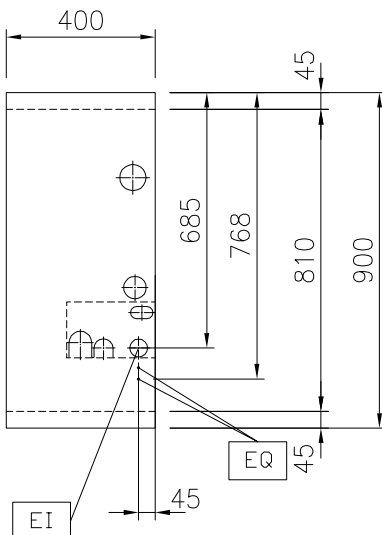


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

Netzspannung: 230 V/1N ph/50/60 Hz  
 Gesamt-Watt 1 kW

### Schlüsselinformation

Beckenabmessungen  
 (Nutzinhalt) Länge: 306 mm  
 Beckenabmessungen  
 (Nutzinhalt) Höhe: 156 mm  
 Beckenabmessungen  
 (Nutzinhalt) Tiefe: 510 mm  
 Außenabmessungen, Länge: 400 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 250 mm  
 Nettogewicht: 16 kg

### Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 4.3 Amps

### Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	<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 für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 400x700 mm	PNC 913009	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 400x800 mm	PNC 913022	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage 12,5mm	PNC 913636	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage 12,5mm	PNC 913637	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage bündig	PNC 913638	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage bündig	PNC 913639	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	<input type="checkbox"/>
• TL85/90 Wandmontageset - TOP 400 mm	PNC 913648	<input type="checkbox"/>
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	<input type="checkbox"/>