

**Modulare Großküchengeräteserie
 thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
 verchromter, glatter Platte, einseitige
 Bedienung, rückseitig**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


589555 (MCHBFBHDAO)

 Elektro-Bratplatte mit
 verchromter, glatter Platte,
 einseitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung

589563 (MCHDFBHDAO)

 Elektro-Bratplatte mit
 verchromter, gerillter Platte,
 einseitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter 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. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeileuchte für den Betriebsstatus.
- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- 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 eingestellten Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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


Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> | • Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> | • Befestigungsset für Zwischenböden | PNC 913281 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • Trennwand TL90 H=800mm | PNC 913673 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> | • SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm | PNC 913689 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Frontblende, 800 mm Länge | PNC 912598 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung | PNC 912624 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge | PNC 912901 | <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, 800x800 mm | PNC 913026 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm | PNC 913106 | <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"/> | | | |
| • Schaber für flache Platten (nur für 589555) | PNC 913119 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Schaber für gerippte Platten (nur für 589563) | PNC 913120 | <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"/> | | | |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) | PNC 913234 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Energie-Optimierer 24A | PNC 913246 | <input type="checkbox"/> | | | |



Elektrisch

Netzspannung:	
589555 (MCHBFBHDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
589563 (MCHDFBHDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	15.3 kW

Schlüsselinformation

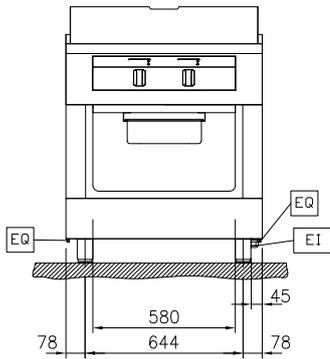
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	700 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Länge:	580 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	150 kg
Kochflächentyp:	
589555 (MCHBFBHDAO)	glatt
589563 (MCHDFBHDAO)	gerillt
Kochflächentyp:	verchromt

Nachhaltigkeit

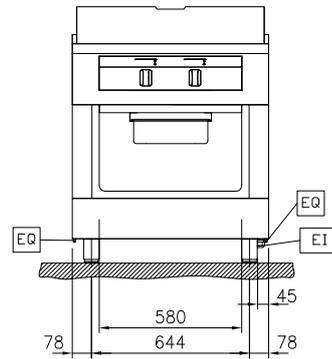
Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps
----------------------------	-----------



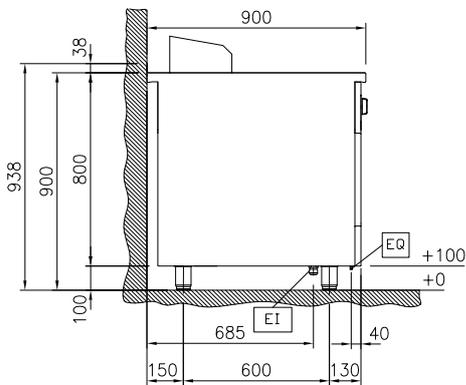
Front



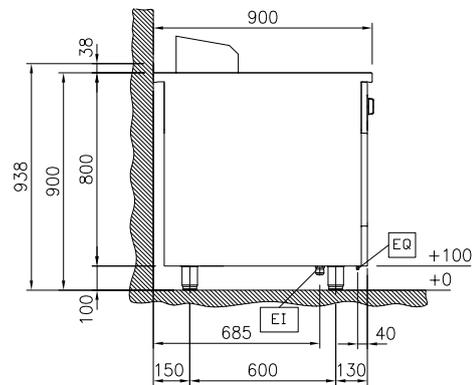
Front



Seite



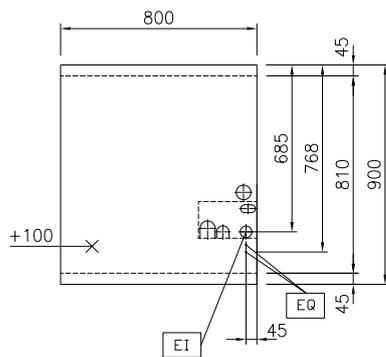
Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



oben

