

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	

Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde

Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet



589656 (MCLLFBJ8AO)

Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860 2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm Chromnickelstahl 1.4301 mit rückseitiger Aufkantung. Ebene Oberflächenkonstruktion. einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Massives Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flusstahl. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen des Kochfelds, immer betriebsbereit. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, weichem" Silikongriff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl, Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301, Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 300°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperatursteuerung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Konstruktion mit reinigungsfreundlichen, glatten Flächen. Zertifizierter IPx5 Strahlwasserschutz.

Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.

- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Spritzschutz: IPX5

Hauptmerkmale

Betriebsbereitschaft.

• 4 separat regelbare Heizzonen.

bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.

- 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.
- 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
- Stahl-Monosuperthermoberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- 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.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm

Genehmigung:





Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800

Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.

• Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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

Serienmäßiges Zubehör

Optionales Zubehör

Backblech GN 2/1	PNC 910651	
Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von	PNC 910655	
Schamottplatte		
		_

- Schamottplatte GN 2/1 PNC 910656
 Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung
- Portionierbord, 1000 mm Länge
 CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge
 PNC 912528
 PNC 912558
- Klappbord
 Klappbord
 PNC 912581
 PNC 912582
 PNC 912582
 PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590 □
 Seitenbord PNC 912591 □
- CNS-Frontblende, 1000 mm Länge
 CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung

 PNC 912624 □
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung
- CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm PNC 912903 Länge
 Verbindungsschiene für Geräte mit PNC 912981
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts)
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät
- CNS-Rückwand, 1000x800 mm
 CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm

- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte PNC 913106 mit Aufkantung), 12,5 mm
 Endschiene für Geräte mit PNC 913117
- Aufkantung, links, bündig

 Endschiene für Geräte mit
 Aufkantung, rechts, bündig

 □ Aufkantung
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit PNC 913208
 Aufkantung, links
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit PNC 913209 E Aufkantung, rechts
- U-Profil, Rücken an Rücken PNC 913226 U80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro Ifm)
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, PNC 913232 D=900
- Energie-Optimierer 40A PNC 913248 □

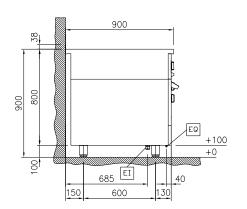
 Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung 	PNC 913268	
 Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts 	PNC 913270	
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	
 Trennwand TL90 H=800mm 	PNC 913673	
 Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk) 	PNC 913677	
 SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm 	PNC 913689	



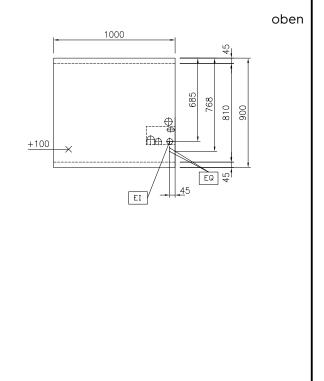


Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800

Front 580 78 844



EI = Elektroanschluss EQ = Equipotentialschraube



Elektrisch

Netzspannung:

589656 (MCLLFBJ8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Anschlusswert: 21.3 kW

Schlüsselinformation

mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration

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: 800 mm
Nettogewicht: 258 kg

Nachhaltigkeit

Seite

Durschnittlicher Verbrauch 40.3 Amps

