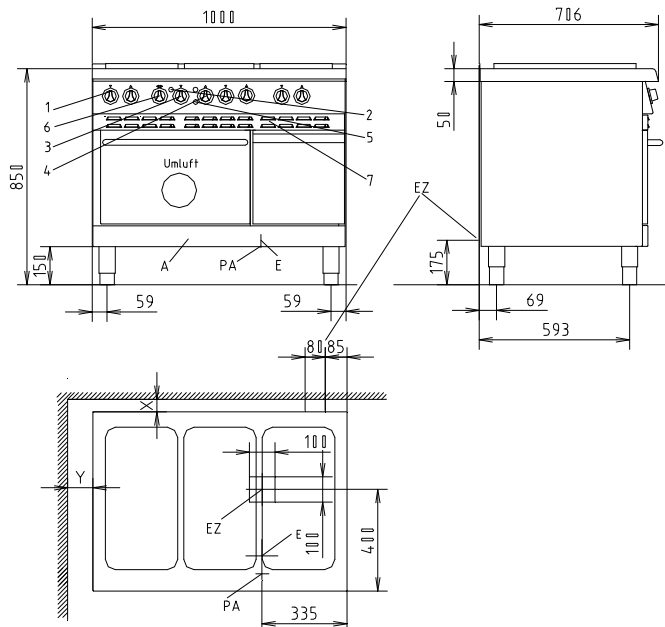


Elektro-Gusskochfeld-Herd mit 3x2 Kochzonen Umluft-Backraum und Abstellraum Standgerät

Modell-Nr. **AEH 615**

Ident-Nr.: **6506.200**



Alle Bemaßungen für Medienanschlüsse beziehen sich auf die Außenkante der Abdeckung!

- 1 Kochzonen-Knebel
- 2 Leuchtmeldergrün Betriebsbereitschaft / Lüftung
- 3 Backraum-Knebel für Temperaturregler Backraumoberhitze
- 4 Backraum-Knebel für Temperaturregler Backraumunterhitze
- 5 Leuchtmelder gelb Regelspiel Backraum
- 6 Umschalter Backraum Brat- und Backraum / Umluft
- 7 Geräte-Be- und -Entlüftung
- A Blende für Installationsfach, abnehmbar, dazu die äußeren Schrauben herausdrehen
- E geräteseitige Elektro-Anschlussklemme, erreichbar nach Abnahme von Teil A
- EZ Bauseitige Kabeleinführung durch das Installationsfenster im Geräteboden oder Geräteraum rückseitig, 1,5 m freie Kabellänge ab Kabeleingang im Gerät.
- PA Potentialausgleich

Sicherheitshinweis

- X Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 50 mm betragen.
 - Y Bei brennbaren Anstellwänden muss der Mindestabstand 100 mm betragen.
- Mindestabstände nicht erforderlich bei Aufstellung zwischen anderen Ascoline-Geräten.

Gerätebeschreibung

Standgerät zur Fuß- bzw. Sockelaufstellung mit 150 mm Bodenfreiraum. Gerätekörper mit schräger Schalterblende aus CNS.

Oberbau mit drei Gusskochfeldern mit je 2 getrennt über 5-Takt-Schalter geschalteten Kochzonen. Thermisch entkoppelte Auflage der Gusskochfelder auf gezogenem Auflagerkragen. Optimale Umgebungstemperatur der eingesetzten Steuer- und Regelgeräte durch eingebauten, thermostatisch gesteuerten Lüfter. Je ein Temperaturregler pro Kochzone als Überhitzungsschutz.

Unterbau links ein Backraum mit getrennt thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze oder auf Umluftfunktion mit Ventilator und Heizung umschaltbar. Backraum GN 1½ aus Chromstahl. Tragrostpaar mit je 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste. Rechts ein Abstellraum GN 1/1 mit Flügeltür. Grundgestell aus CNS.

Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, bauseitigen Beton- oder CNS-Sockel.

Zubehör:

- 1 Bratrost verchromt
- 1 Backblech emailliert

Zubehör gegen Mehrpreis:

- ACC 208 1 Bratrost verchromt (530x400 mm)
- ACC 228 1 Backblech emailliert (530x400 mm)
- ACC 409 Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage auf Anfrage

Technische Daten

Elektro-Anschluss:	3NPE AC 400V
Nennaufnahme:	24,1 kW
3 Gusskochfelder:	je 285x560 mm
6 Kochzonen:	je 285x280 mm
Kochzonen:	6x3,0 kW
bauseitige Sicherung:	50 A
Anschlussklemme:	16,0 mm²
Schutzart:	IPX5
Außenmaße:	1000x706x850 mm
Fußhöhe:	150 mm
Backraum:	Brat- und Backraum / Umluft
Innenmaße:	538x400x285 mm
Ober-/Unterhitze:	2,1 / 2,1 kW
Umluftbetrieb:	6,0 kW
Regelbereich Thermostat:	50 - 300°C Brat- und Backraum 50 - 250°C Umluft
Abstellraum:	330x630x360 mm
Gewicht:	135 kg
Sensible Wärmeabgabe:	5720 W
Latente Wärmeabgabe:	2408 W
Dampfabgabe:	3546 g/h
CE-Konformitätserklärung	