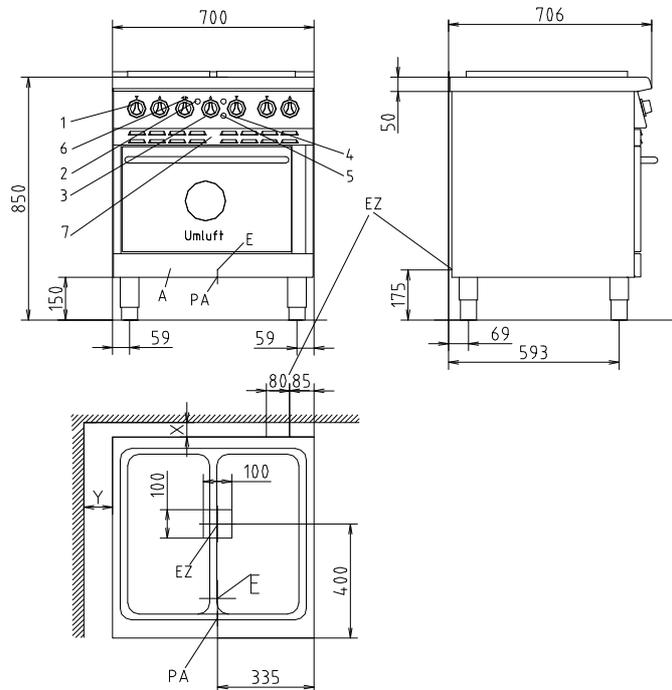


Elektro-Gusskochfeld-Herd mit 2x2 Kochzonen mit Umluft-Brat- und Backraum Standgerät

Modell-Nr. **AEH 415**

Ident-Nr.: **6503.200**



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

- 1 Kochzonen-Knebel
- 2 Leuchtmelder grün Betriebsbereitschaft / Lüftung
- 3 Backraum-Knebel für Temperaturregler Backraumoberhitze und Umluft
- 4 Backraum-Knebel für Temperaturregler Backraumunterhitze
- 5 Leuchtmelder gelb Regelspiel Backraum
- 6 Umschalter Brat-, 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 Geräterahmen 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 zwei Gusskochfeldern mit je 2 getrennt über 5-Taktschalter geschalteten Kochzonen. Thermisch entkoppelte Auflage der Gusskochfelder auf gezogenem Auflagekragen. Optimale Umgebungstemperatur der eingesetzten Steuer- und Regelgeräte durch eingebauten, thermostatisch gesteuerten Lüfter. Je ein Temperaturregler pro Kochzone als Überhitzungsschutz.

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

Aufstellung auf 150 mm hohen verstellbaren Edelstahlfüßen, +/- 20 mm höhenverstellbar, auf bauseitigem 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:	18,3 kW
2 Gusskochfelder:	je 285x560 mm
4 Kochzonen:	je 285x280 mm
Kochzonen:	4x3,0 kW
bauseitige Sicherung:	35 A
Anschlussklemme:	10,0 mm ²
Schutzart:	IPX5
Außenmaße:	700x706x850 mm
Fußhöhe:	150 mm
Backraum:	Brat-, Backraum / Umluftbackraum
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
Gewicht:	100 kg
Sensible Wärmeabgabe:	3890 W
Latente Wärmeabgabe:	1640 W
Dampfabgabe:	2415 g/h
CE-Konformitätserklärung	