

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Multicooker 2/1GN, elektrisch, open kast, h 700

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



588189 (MAADEAHDAO)

2/1GN MULTICOOKER, 2
zones, vlak bovenblad,
open kast, h 700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische 2/1GN multicooker met een braadpan van 22 liter, 630x510x110 mm, met twee verwarmingszones, 2/1GN open kast in onderbouw. De multicooker is veelzijdig toepasbaar, als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Braadpan met 18 mm dikke compound bodem, opgebouwd uit een onderlaag van 15 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreiding en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal AISI316. De braadpan is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken en een 2" afvoer met kunststof overlooppijp en een afvoerpijp naar de open berging, voor eenvoudig aftappen. Rondom de braadpan is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. De egaal verdeelde powerblock verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de braadpan geplaatst. Keuze uit thermostatische temperatuur regeling van 80 - 280°C, of vermogens instelling met 4 standen en oververhitting beveiliging. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Open bergkast met roestvrijstalen kamer 580x740x330 mm, de bodemplaat met naadloos afgeronde hoeken (H2). Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

- Keuze voor één of twee verwarmingszones. Een controlelamp geeft de bedrijfstoestand van elke zone aan.
- De ruime aftap opening maakt het afvoeren mogelijk van vloeistoffen of kookvocht naar een grote uitneembare opvangbak onder de bakplaat.
- Universeel bereidingsapparaat dat kan worden gebruikt voor bakken en braden, koken of als bain marie, maar ook voor roerbakken, sauteren, pocheren, stoven, smoren en het bereiden van witte sauzen.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- Powerblock verwarmingselementen voor een optimale warmteverdeling.
- De bak is uitgevoerd met een rondom lopende opstaande rand zodat er geen vervuild water in kan lopen.
- Temperatuur instelling tot een maximum van 280 °C.
- De afmetingen van de bak maakt het gebruik van GN containers mogelijk.
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- Ergonomische bedieningsknoppen met siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging.

Constructie

- De 18 mm dikke compound bodem van 15 mm uitgegloeid staal met een 3 mm dikke toplaag van roestvrijstaal AISI316 is naadloos ingelast in de roestvrijstalen bak.
- Afgeronde hoeken en randen voor eenvoudige reiniging.
- De bergkast in de onderbouw is afgestemd op gastronom containers.
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid

- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

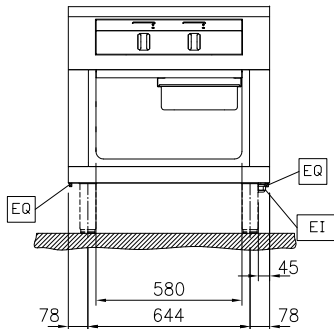




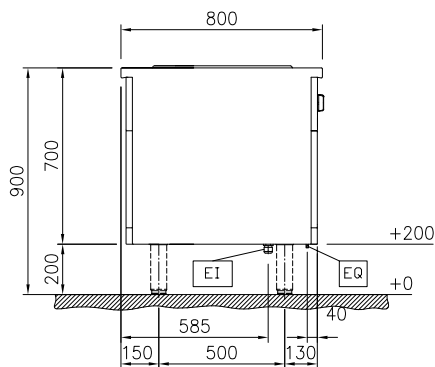
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Multicooker 2/1GN, elektrisch, open kast, h 700

Front aanzicht

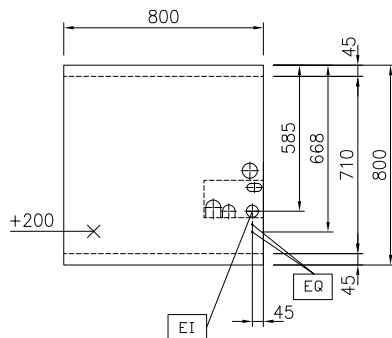


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	14.7 A
Aangesloten vermogen	10.2 kW

Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte	630 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	110 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	510 mm
Pan capaciteit, maximaal	22 lt
Temperatuur, minimaal	80 °C
Temperatuur, maximaal	280 °C
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Bergkast afmetingen, lengte	580 mm
Bergkast afmetingen, hoogte	330 mm
Bergkast afmetingen, diepte	740 mm
Gewicht, netto	140 kg
Plaatoppervlak	Compound
Thermostatisch	✓
Waterdichtheid index	IPX5



Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 80 - Multicooker 2/1GN, elektrisch, open kast, h 700
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.06.16

Optionele accessoires

• DEKSEL voor multicooker 2/1GN	PNC 910621	☐	• GEPERFOREERDE INLEGBODEM voor 2/1 GN multicooker	PNC 913229	☐
• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermic 80 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts	PNC 912500	☐	• INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts	PNC 913230	☐
• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, eilandopstelling	PNC 912509	☐	• GEPERFOREERD TUSSENSCHAP voor 580 mm brede onderbouw (warm)kast, Thermaline 80-85-90	PNC 913234	☐
• HANDRAIL 800x130 mm, voor montage op het front	PNC 912526	☐	• ENERGIE OPTIMALISATIE SET 18A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 913245	☐
• PORTIONEERSCHAP 800x200 mm, voor montage op het front	PNC 912556	☐	• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling	PNC 913249	☐
• AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912577	☐	• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling	PNC 913250	☐
• AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912578	☐	• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling	PNC 913253	☐
• AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles	PNC 912583	☐	• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling	PNC 913254	☐
• AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles	PNC 912584	☐	• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, eilandopstelling	PNC 913258	☐
• AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles	PNC 912585	☐	• PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling	PNC 913271	☐
• FRONTPLINT 800x200 mm, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912634	☐	• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling	PNC 913272	☐
• SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x200 mm, links en rechts, eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912655	☐	• GELEIDERREK met 3 paar geleiders, voor tussenschap in (warm)kast van 580 mm breedte, Thermaline 80, 85, 90	PNC 913281	☐
• SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x200 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912661	☐	• FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90	PNC 913665	☐
• RVS SOKKEL 800x700x200 mm, voor Thermaline 80 units, eiland opstelling	PNC 912863	☐	• AFVOERSTOP, VLAK, voor Thermaline 2/1 GN multicooker	PNC 913681	☐
• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), zonder opstaande rand	PNC 912971	☐			
• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), zonder opstaande rand	PNC 912972	☐			
• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel	PNC 913109	☐			
• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel	PNC 913110	☐			
• SCHRAPER voor gladde bakplaten	PNC 913119	☐			
• Set van 5 BLADEN met AFGERONDE HOEKEN voor schraper 913119, voor gebruik in de multicooker	PNC 913123	☐			
• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel	PNC 913200	☐			
• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel	PNC 913201	☐			
• PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling	PNC 913214	☐			
• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling	PNC 913215	☐			
• T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en Prothermic zonder opstaande rand	PNC 913227	☐			