Electrolux PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Multicooker 2/1GN, elektrisch, opstaande rand, open kast, h 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

588284 (MAADFBHDAO) 2/1GN MULTICOOKER, 2 zones, bovenblad met opstaande achterrand, open kast, h 800 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 en 40 mm hoge opstaande achterrand. 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.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- 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

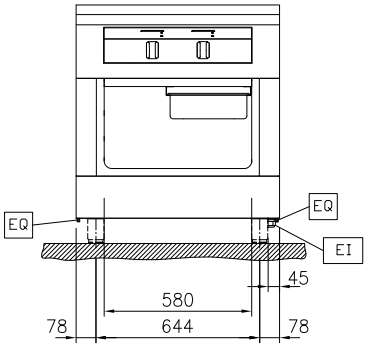
- De 18 mm dikke compound bodem van 15 mm uitgegloeid staal met een 3 mm dikke toplaag van roestvrijstaal AISI316 is naadloos ingelast in de roestvrijstalen bak.
- Afgeronde hoeken en randen voor eenvoudige reiniging.
- De bergkast in de onderbouw is afgestemd op gastronorm containers.
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- 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

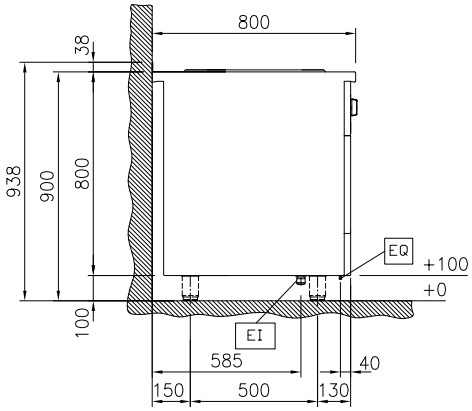
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Multicooker 2/1GN, elektrisch, opstaande rand, open kast, h 800

Front aanzicht

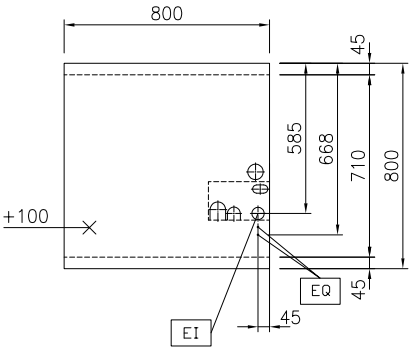


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	
588284 (MAADFBHDAO)	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	800 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

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Optionele accessoires

- DEKSEL voor multicooker 2/1GN — PNC 910621 ❑
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts — PNC 912497 ❑
- HANDRAIL 800x130 mm, voor montage op het front — PNC 912526 ❑
- PORTIONEERSCHAP 800x200 mm, voor montage op het front — PNC 912556 ❑
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles — PNC 912577 ❑
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles — PNC 912578 ❑
- AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles — PNC 912583 ❑
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles — PNC 912584 ❑
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles — PNC 912585 ❑
- FRONTPLINT 800x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten — PNC 912598 ❑
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x100 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten — PNC 912622 ❑
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x100 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten — PNC 912625 ❑
- RVS SOKKEL 800x750x100 mm, voor Thermaline 80 units, wand opstelling — PNC 912806 ❑
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand — PNC 912977 ❑
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand — PNC 912978 ❑
- ACHTERPANEEL voor Thermaline apparatuur, B 800 mm, H 800 mm, eilandopstelling — PNC 913026 ❑
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling — PNC 913094 ❑
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling — PNC 913098 ❑
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel — PNC 913113 ❑
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel — PNC 913114 ❑
- 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 opstaande rand en profiel zijpaneel — PNC 913204 ❑
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel — PNC 913205 ❑
- U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand — PNC 913226 ❑
- GEPERFOREERDE INLEGBODEM voor 2/1 GN multicooker — PNC 913229 ❑
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts — PNC 913230 ❑
- GEPERFOREERD TUSSENSCHAP voor 580 mm brede onderbouw (warm)kast, Thermaline 80-85-90 — PNC 913234 ❑
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 18A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 913245 ❑
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling — PNC 913264 ❑
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling — PNC 913266 ❑
- GELEIDERREK met 3 paar geleiders, voor tussenschap in (warm)kast van 580 mm breedte, Thermaline 80, 85, 90 — PNC 913281 ❑
- FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 — PNC 913665 ❑
- VERDEEL PANEEL Thermaline 80, H 800 mm — PNC 913669 ❑
- WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm². Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 913676 ❑
- AFVOERSTOP, VLAK, voor Thermaline 2/1 GN multicooker — PNC 913681 ❑
- VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80, H 800 mm, voor opstelling met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit — PNC 913685 ❑

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.