

## Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, h 700

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

**588427 (MAIMEAH8AO)**Fornuis met inductie  
kookplaat, 4 zones, 2/1GN  
oven, h 700 mm

### Omschrijving

#### Product Nr.

Fornuis met inductie kookplaat 660x660 mm met vier 5 kW zones van 320x330 mm, statische 2/1GN oven in onderbouw. De kookzones gaan alleen in bedrijf bij plaatsing van een pan met magnetische bodem, dit panherkenning systeem in combinatie met het hoge rendement bespaart veel energie. De 6 mm dikke glaskeramische kookplaat is vlak ingebouwd in het bovenblad, voor eenvoudige reiniging. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Elektronische energieregeling per kookzone, met panherkenning. Automatische stand-by stand na afnemen van een pan voor energie besparing en snelle herverwarming. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Bak- en braadoven van 5 kW met roestvrijstalen ovenkamer 575x700x300 mm met geribde geëmailleerde bodemplaat. 2 paar uitneembare U-vormige geleiders voor 2/1 gastronorm. Onder- en bovenwarmte thermostatisch regelbaar (60 - 300°C), het boven verwarmingselement is tevens als grill te gebruiken. Dubbelwandige oven deur met 40 mm isolatie. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1GN. Oververhitting beveiligingen voor de kookplaat en de oven. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

### Uitvoering

- Snelle opstart met direct het volledige verwarmingsvermogen.
- Lage warmte afgifte naar de keuken.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- Het gladde glaskeramische oppervlak is snel en gemakkelijk schoon te maken voor maximale hygiëne.
- 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.
- 9 vermogens niveaus.
- 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.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een 70 mm verzonken plint.
- Ovendeur met 40 mm warmte isolatie.
- Ergonomische bedieningsknoppen met siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging.
- De ovenkamer is uitgevoerd met 2 paar geleiders voor 2/1 GN platen en een geribde bodemplaat van geëmailleerd staal.
- Heavy-duty thermostaat met een temperatuur instelling tot 300 °C.
- Het boven verwarmingselement van de oven is tevens geschikt voor grillen.
- De luchtvochtigheid in de ovenkamer is handmatig te regelen.
- Elektronische sensor voor een nauwkeurige temperatuur regeling.
- Oven temperatuur tot 300 °C

### Constructie

- Controlelamp voor elke zone.
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.

### Goedkeuring

- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel.
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

### Duurzaamheid



- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.
- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).

### Meegeleverde accessoires

- 1 stuks OVENROOSTER 2/1GN, PNC 910652  
verchroomd

### Optionele accessoires

- SCHRAPER voor kook- en bakplaten PNC 910601 ☐
- OVEN BAKPLAAT 2/1GN, geëmailleerd PNC 910651 ☐
- BODEMPLAAT STAAL 2/1GN, 6 mm dik PNC 910655 ☐  
staal, rondom omhoog omgezet voor  
keramiek inlegplaat 910656, plaatsing  
op de bodem van de oven
- KERAMIEK INLEGPLAAT 2/1GN, 100 mm PNC 910656 ☐  
dik, voor op de bodem van de oven.  
De stalen bodemplaat 910655 is  
hiervoor noodzakelijk. De plaat geeft  
verhoogde warmte accumulatie en  
warmte afgifte
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline PNC 912500 ☐  
80 en Prothermetic 80 apparaten  
zonder opstaande rand, links of rechts
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 912509 ☐  
Thermaline 80 zonder opstaande rand,  
H 700 mm, eilandopstelling
- HANDRAIL 800x130 mm, voor montage PNC 912526 ☐  
op het front
- PORTIONEERSCHAP 800x200 mm, PNC 912556 ☐  
voor montage op het front
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op PNC 912577 ☐  
inklapbare consoles
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op PNC 912578 ☐  
inklapbare consoles
- AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste PNC 912583 ☐  
consoles
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste PNC 912584 ☐  
consoles
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste PNC 912585 ☐  
consoles
- SET VAN 2 ZIJPANTEN 1600x100 mm, PNC 912625 ☐  
links en rechts, Thermaline 80 met rug-  
aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm  
hoge Thermaline stelpten
- FRONTPLINT 800x200 mm, voor 200 PNC 912634 ☐  
mm hoge Thermaline stelpten
- SET VAN 2 ZIJPANTEN 800x200 mm, PNC 912655 ☐  
links en rechts, eilandopstelling, voor  
200 mm hoge Thermaline stelpten
- RVS SOKKEL 800x700x200 mm, voor PNC 912863 ☐  
Thermaline 80 units, eiland opstelling

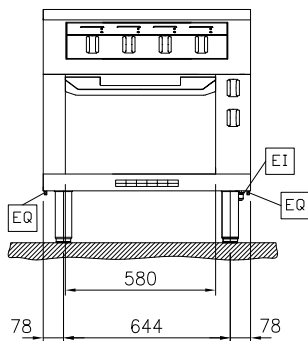
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline PNC 912971 ☐  
80 - Prothermetic 80 apparaten (links)  
met classic C80 apparaten (rechts),  
zonder opstaande rand
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline PNC 912972 ☐  
80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts)  
met classic C80 apparaten (links),  
zonder opstaande rand
- EINDRAIL 800 mm, links, voor PNC 913109 ☐  
Thermaline 80 apparaten met vlak  
zijpaneel
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor PNC 913110 ☐  
Thermaline 80 apparaten met vlak  
zijpaneel
- EINDRAIL 800 mm, links, voor PNC 913200 ☐  
Thermaline 80 apparaten met profiel  
zijpaneel
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor PNC 913201 ☐  
Thermaline 80 apparaten met profiel  
zijpaneel
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline PNC 913214 ☐  
80 zonder opstaande rand, H 700 mm,  
rug-aan-rug opstelling
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, PNC 913215 ☐  
Thermaline 80 zonder opstaande rand,  
H 700 mm, rug-aan-rug opstelling
- T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, PNC 913227 ☐  
Thermaline en Prothermetic zonder  
opstaande rand
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 PNC 913230 ☐  
tegen ander fabrikaat, links of rechts
- EINDRAIL 800 mm, links, voor PNC 913249 ☐  
Thermaline 80 apparaten met profiel  
zijpaneel, rug-aan-rug opstelling
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor PNC 913250 ☐  
Thermaline 80 apparaten met profiel  
zijpaneel, rug-aan-rug opstelling
- EINDRAIL 800 mm, links, voor PNC 913253 ☐  
Thermaline 80 apparaten met vlak  
zijpaneel, rug-aan-rug opstelling
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor PNC 913254 ☐  
Thermaline 80 apparaten met vlak  
zijpaneel, rug-aan-rug opstelling
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 913258 ☐  
versterkte uitvoering voor montage van  
een zijschap, Thermaline 80 zonder  
opstaande rand, H 700 mm,  
eilandopstelling
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte PNC 913271 ☐  
uitvoering voor montage van een  
zijschap, Thermaline 80 zonder  
opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-  
rug opstelling
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, PNC 913272 ☐  
versterkte uitvoering voor montage van  
een zijschap, Thermaline 80 zonder  
opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-  
rug opstelling
- FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen PNC 913665 ☐  
vuil, stof of vet, voor elektrische  
apparaten Thermaline 80-85-90
- VERDEEL PANEEL Thermaline 80, H 700 PNC 913668 ☐  
mm
- VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 913684 ☐  
Thermaline 80, H 700 mm, voor  
opstelling met de zijkant tegen een  
muur of tegen een andere unit



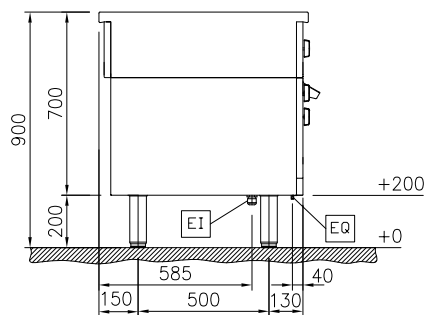
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, h 700

Front aanzicht

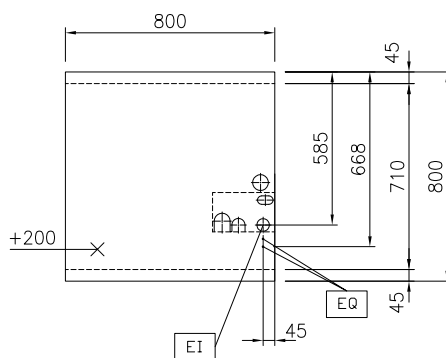


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



### Elektra

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Oven elektrisch vermogen | 5 kW                 |
| Voltage                  | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Amperage                 | 41.3 A               |
| Aangesloten vermogen     | 25 kW                |

### Algemene gegevens

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Oven temperatuur            | 60 °C MIN; 300 °C MAX |
| Oven afmetingen, breedte    | 575 mm                |
| Oven afmetingen, hoogte     | 300 mm                |
| Oven afmetingen, diepte     | 700 mm                |
| Externe afmetingen, lengte  | 800 mm                |
| Externe afmetingen, breedte | 800 mm                |
| Externe afmetingen, hoogte  | 700 mm                |
| Gewicht, netto              | 121 kg                |
| Platen front, vermogen      | 5 - 5 kW              |
| Platen achter, vermogen     | 5 - 5 kW              |
| Platen front, afmetingen    | 320x330 320x330       |
| Platen achter, afmetingen   | 320x330 320x330       |
| Waterdichtheid index        | IPX5                  |



Modulaire bereidingsapparatuur  
Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, h 700  
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.12.12