

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, tweezijdig, h 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



588432 (MAINFCH8AO)

Fornuis met inductie
kookplaat, 4 zones,
tweezijdige bediening,
2/1GN oven, h 800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Fornuis met inductie kookplaat 660x660 mm met vier 5 kW zones van 320x330 mm, tweezijdige bediening, 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. Twee dubbelwandige ovendeuren 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.

Goedkeuring

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.

- 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 912508 ☐
Thermaline 80 zonder opstaande rand,
H 800 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
- FRONTPLINT 800x100 mm, voor 100 mm PNC 912598 ☐
hoge Thermaline stelpoten
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x100 mm, PNC 912619 ☐
links en rechts, eilandopstelling, voor
100 mm hoge Thermaline stelpoten
- RVS SOKKEL 800x700x100 mm, voor PNC 912825 ☐
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

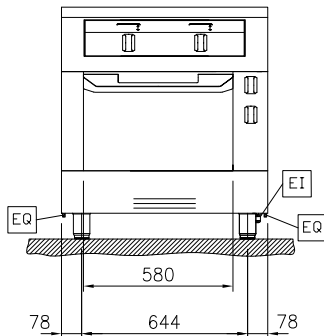
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline PNC 912972 ☐
80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts)
met classic C80 apparaten (links),
zonder opstaande rand
- EINDRAIL 800 mm, links, voor PNC 913109 ☐
Thermaline 80 apparaten met vlak
zijpaneel
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor PNC 913110 ☐
Thermaline 80 apparaten met vlak
zijpaneel
- ACHTERPANEEL voor Thermaline PNC 913182 ☐
onderbouw apparatuur, B 800 mm, H
550 mm, eilandopstelling
- 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
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 PNC 913230 ☐
tegen ander fabriek, links of rechts
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, PNC 913257 ☐
versterkte uitvoering voor montage van
een zijschap, Thermaline 80 zonder
opstaande rand, H 800 mm,
eilandopstelling
- FILTER 800 mm, roestvrijstaal, tegen PNC 913665 ☐
vuil, stof of vet, voor elektrische
apparaten Thermaline 80-85-90
- WERKSCHAKELAAR 60A, 10 mm². PNC 913677 ☐
Montage af fabriek, inbouw achteraf
niet mogelijk



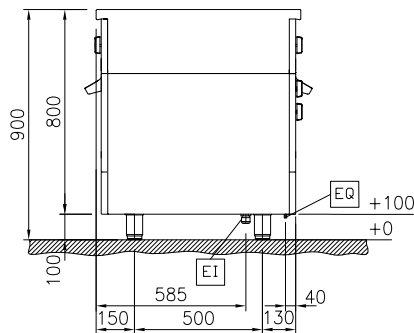
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Inductie kookplaat, 4 zones, oven, tweezijdig, h 800

Front aanzicht

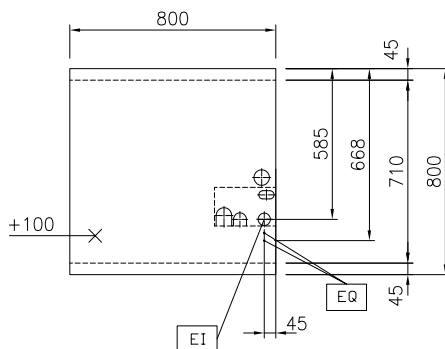


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Oven elektrisch vermogen	5 kW
Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	39.7 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	800 mm
Gewicht, netto	125 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, tweezijdig, h 800
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.05.27