



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie  
Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen,  
ECOTOP-Beschichtung, beidseitige  
Bedienung**

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**588361 (MALDFCHDAO)**

Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, beidseitige Bedienung

**Kurzbeschreibung**

**Artikel Nr.**

Konstruktion nach DIN 18860\_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 4 separat regelbare Heizzonen mit 2 elektronischen Fühlern je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, beidseitige Bedienung.

**Hauptmerkmale**

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur

**Konstruktion**

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

**Nachhaltigkeit**

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und



**Genehmigung:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

**Optionales Zubehör**

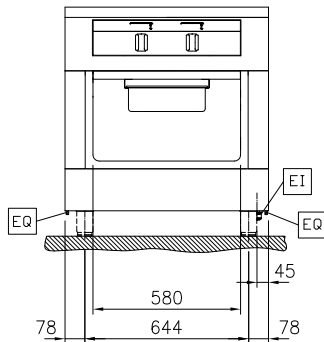
- Verbindungsschiene PNC 912500
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912508
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- Klappbord PNC 912577
- Klappbord PNC 912578
- Seitenbord PNC 912583
- Seitenbord PNC 912584
- Seitenbord PNC 912585
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912598
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, freistehend, 800 mm PNC 912619
- CNS-Sockel, freistehend, 800 mm Länge PNC 912825
- Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912971
- Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912972
- Endschiene, links, bündig PNC 913109
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913110
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913200
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913201
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234
- Energie-Optimierer 32A PNC 913247
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913257
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665
- Trennwand TL80 H=800mm PNC 913669
- Hauptschalter 60A 10mm<sup>2</sup> NM (Montage im Werk) PNC 913677
- SEITENWAND FLACH TL80 H800MM PNC 913685



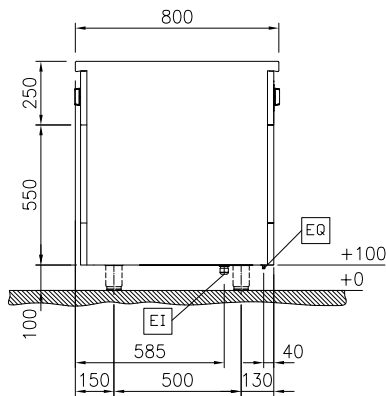
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie  
Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-  
Beschichtung, beidseitige Bedienung

Front

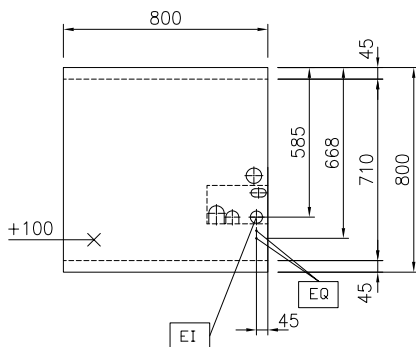


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Anschlusswert: 12 kW

### Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C  
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C  
Außenabmessungen, Länge: 800 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 580 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm

Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm  
Nettogewicht: 145 kg

### Konfiguration

On Base;Two-Side Operated  
Leistung vordere Platten: 3 - 3 kW  
Leistung hintere Platten: 3 - 3 kW  
Glühplattennutzfläche (Breite): 670 mm  
Glühplattenmaße (Tiefe): 650 mm

### Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch: 26 Amps



Modulare Großküchengeräteserie  
Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, beidseitige  
Bedienung  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.