



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“ Silikongriff 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 Silikongriff 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 eingestellten 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

schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Optionales Zubehör

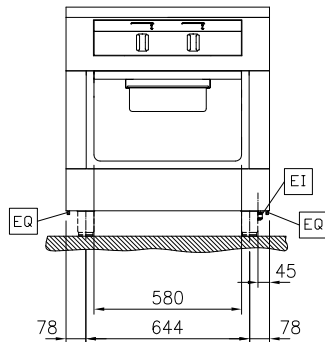
• Verbindungsschiene	PNC 912500	☐
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912508	☐
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	☐
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐
• Seitenbord	PNC 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 ² NM (Montage im Werk)	PNC 913677	☐
• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	☐



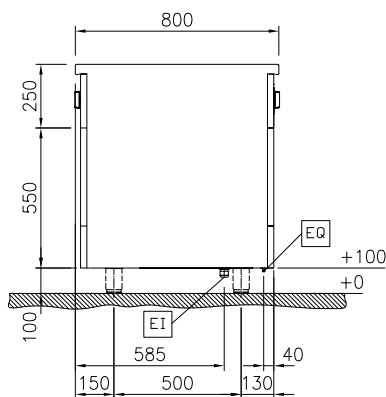
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

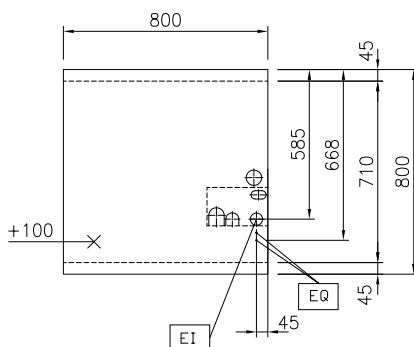


Seite



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.