



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie  
Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen,  
ECOTOP-Beschichtung, einseitige  
Bedienung, rückseitige Aufkantung**

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**588354 (MALBFBEDAO)**

Mono-Supertherm-Herd, 2  
Zonen, ECOTOP-  
Beschichtung, einseitige  
Bedienung, rückseitige  
Aufkantung

### 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. 2 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, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

### Hauptmerkmale

- 2 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](http://www.electroluxprofessional.com)

schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

## Optionales Zubehör

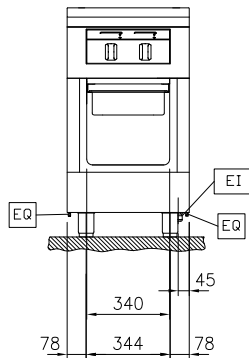
|   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung  | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 500 mm Länge  | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 500 mm Länge  | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord   | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord   | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 500 mm Länge   | PNC 912595 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, wandstehend, 800 mm  | PNC 912622 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm   | PNC 912625 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge   | PNC 912803 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912977 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912978 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Rückwand, 500x800 mm  | PNC 913023 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm   | PNC 913094 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm  | PNC 913098 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig  | PNC 913113 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig   | PNC 913114 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung  | PNC 913204 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung   | PNC 913205 | <input type="checkbox"/> |
| • U-Profil, Rücken an Rücken TL80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)   | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)   | PNC 913233 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 14A  | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links   | PNC 913264 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts  | PNC 913266 | <input type="checkbox"/> |
| • Rostführungen   | PNC 913279 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913664 | <input type="checkbox"/> |
| • Trennwand TL80 H=800mm  | PNC 913669 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |
| • SEITENWAND FLACH TL80 H800MM  | PNC 913685 | <input type="checkbox"/> |



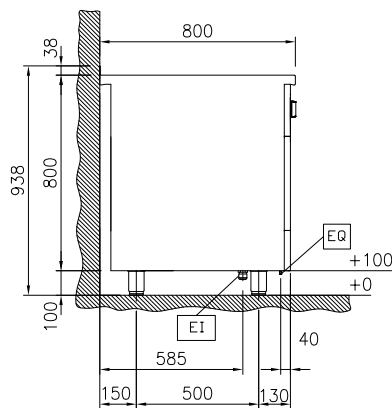
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie  
Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-  
Beschichtung, einseitige Bedienung, rückseitige  
Aufkantung

Front

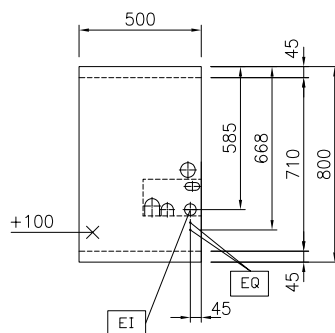


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Anschlusswert: 6 kW

### Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C  
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C  
Außenabmessungen, Länge: 500 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 340 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm  
Nettogewicht: 93 kg  
Konfiguration: auf Untergestell; einseitig bedienbar  
Leistung vordere Platten: 3 - 0 kW  
Leistung hintere Platten: 3 - kW  
Glühplattennutzfläche (Breite): 360 mm  
Glühplattenmaße (Tiefe): 630 mm

### Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch: 13 Amps



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

2025.12.20