

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 2 Zonen, 1-seitige Bedienung, Ecotop

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588003 (MALBAAEOAO)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. 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: Einseitige Bedienung.

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 Anschlusssystem 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 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
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Optionales Zubehör

- | | | |
|------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 500 mm Länge | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 500 mm Länge | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> |

Genehmigung:

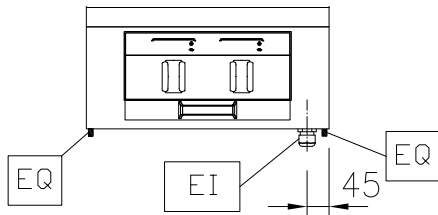
• Klappbord	PNC 912577	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912578	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912583	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912584	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912585	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912972	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	<input type="checkbox"/>
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	<input type="checkbox"/>
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>



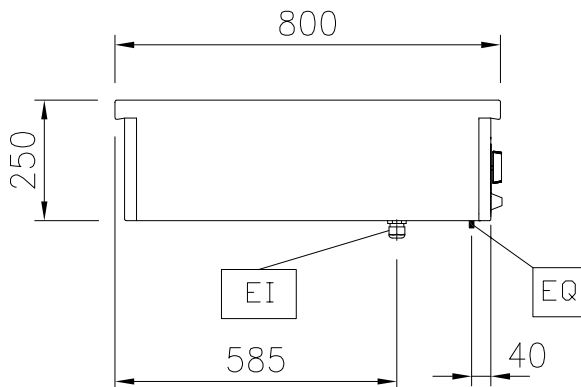
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 2 Zonen, 1-seitige Bedienung, Ecotop

Front

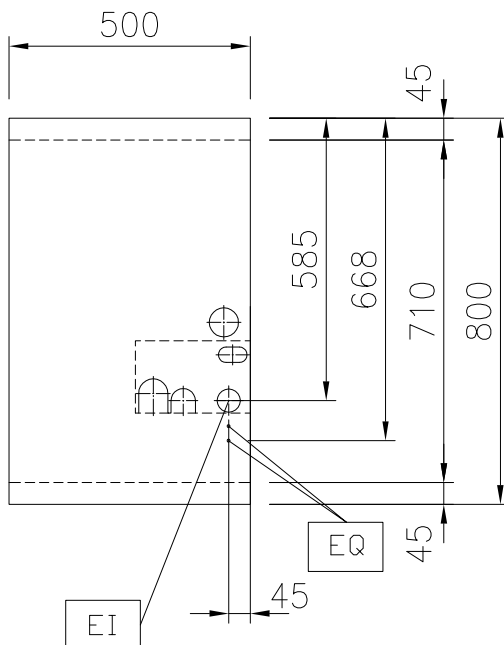


Seite



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: 250 mm
Nettogewicht: 70 kg

Konfiguration

einseitig bedienbar;
Oberbau
Leistung vordere Platten 3 - 0 kW
Leistung hintere Platten 3 - kW
Glühplattennutzfläche (Breite) 360 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 630 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 13 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 2 Zonen, 1-seitige Bedienung,
Ecotop
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.04

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912500	<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"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912972	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	<input type="checkbox"/>
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	<input type="checkbox"/>
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>