



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



588004 (MALBABEOAO) Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem 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: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturföhler 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 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.



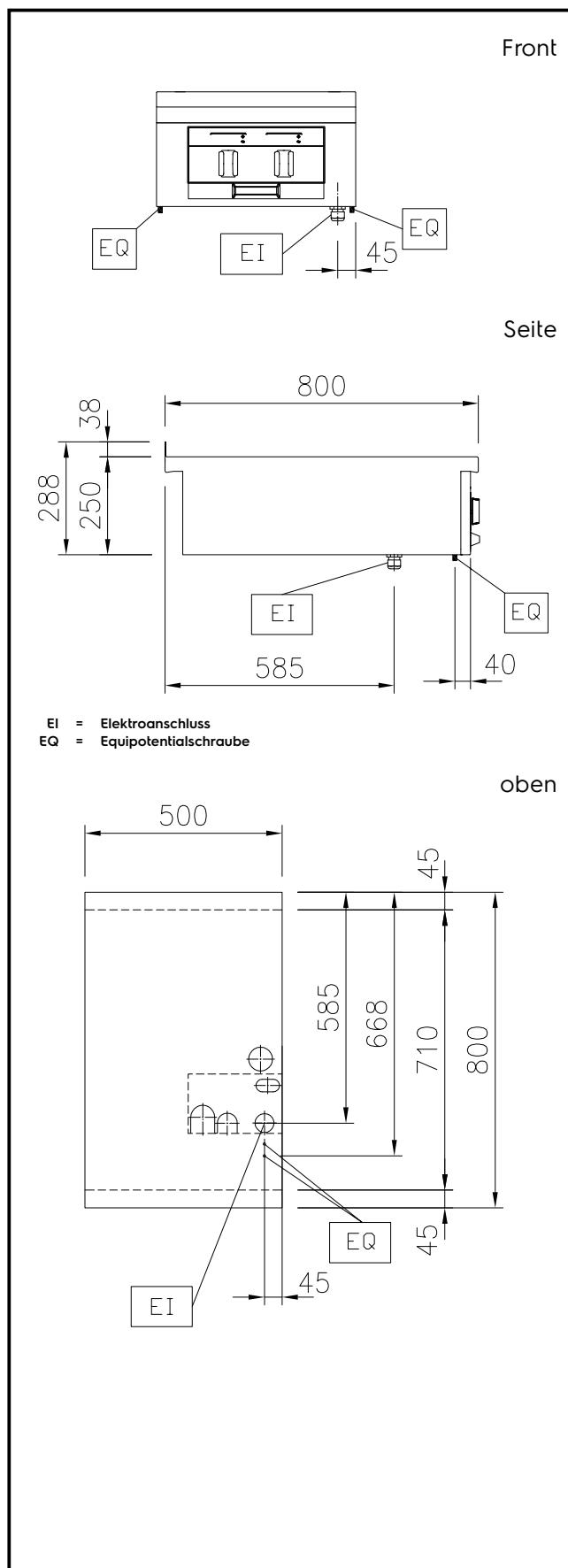
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com



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
Glühplattenutzfläche (Breite)	360 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	630 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 13 Amps

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523
- CNS-Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912553
- Klappbord PNC 912577
- Klappbord PNC 912578
- Seitenbord PNC 912583
- Seitenbord PNC 912584
- Seitenbord PNC 912585
- Seitenbord PNC 912977
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermatic Kippgerät (rechts), ProThermatic Standgerät (links) ProThermatic Kippgerät (rechts) PNC 912978
- CNS-Rückwand, 500x700 mm PNC 913010
- CNS-Rückwand, 500x800 mm PNC 913023
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114
- Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913204
- Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913205
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro Ifm) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244
- - NOT TRANSLATED - PNC 913664
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

