



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



588005 (MALBACEOAO)

Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, beidseitige 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 wärmepeichernder 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 Energiezufluhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion sparte Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Beidseitige Bedienung.

#### 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 wärmepeichernder 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 Föhler 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

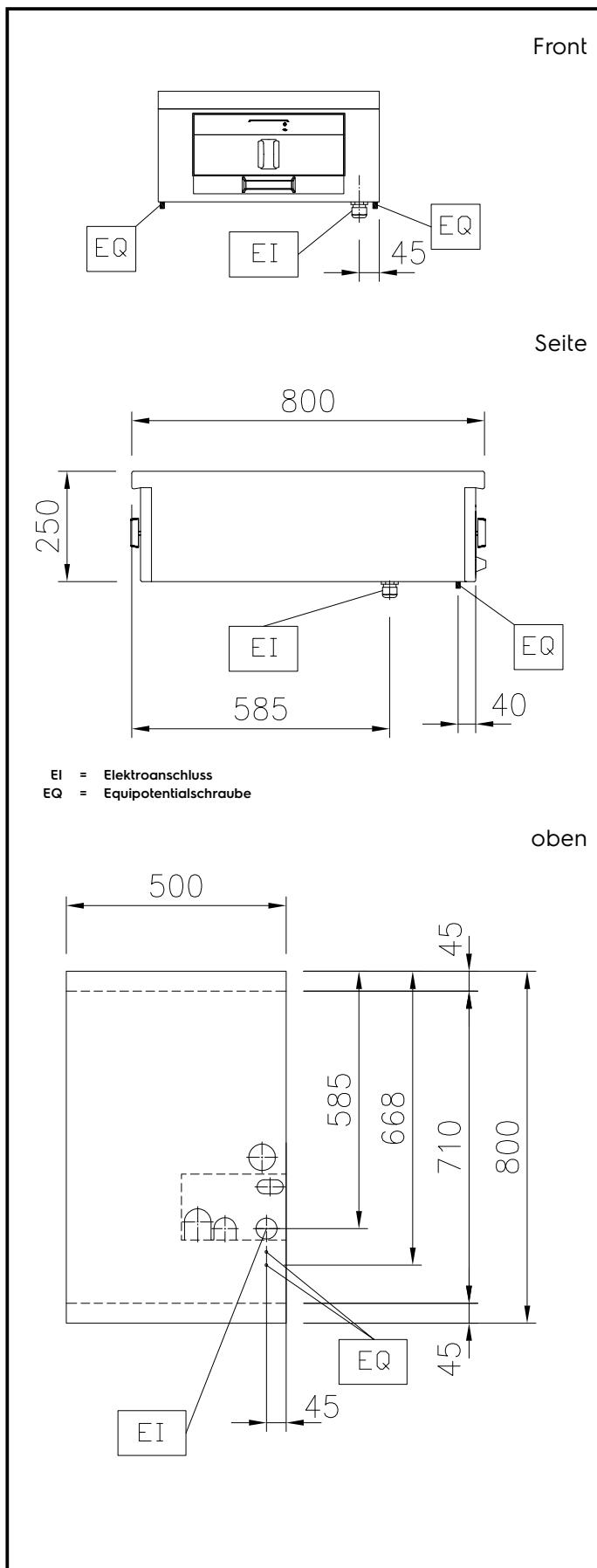
- |                                    |            |                          |
|------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene               | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 500 mm Länge     | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 500 mm Länge | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord                        | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> |

### Genehmigung:



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

• 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 ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic 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"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	<input type="checkbox"/>
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>


**Elektrisch**

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

**Schlüsselinformation**

<b>Betriebstemperatur MIN.:</b>	100 °C
<b>Betriebstemperatur MAX.:</b>	450 °C
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	500 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	800 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	250 mm
<b>Nettogewicht:</b>	70 kg
<b>Konfiguration</b>	zweiseitig bedienbar; Oberbau
<b>Leistung vordere Platten</b>	3 - 0 kW
<b>Leistung hintere Platten</b>	3 - kW
<b>Glühplattennutzfläche (Breite)</b>	360 mm
<b>Glühplattenmaße (Tiefe):</b>	630 mm

**Nachhaltigkeit**

Durchschnittlicher Verbrauch 13 Amps