Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



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 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 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.

Genehmigung:

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

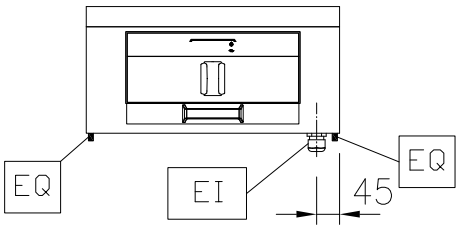
• Verbindungsschiene	PNC 912500	❑
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	❑
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	❑
• Klappbord	PNC 912577	❑

• Klappbord	PNC 912578	❑
• Seitenbord	PNC 912583	❑
• Seitenbord	PNC 912584	❑
• Seitenbord	PNC 912585	❑
• 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	❑
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

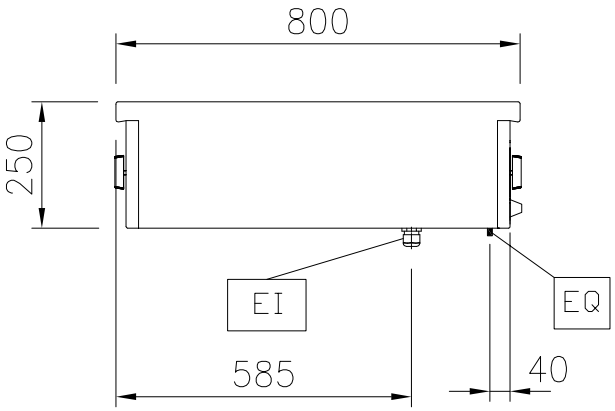
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

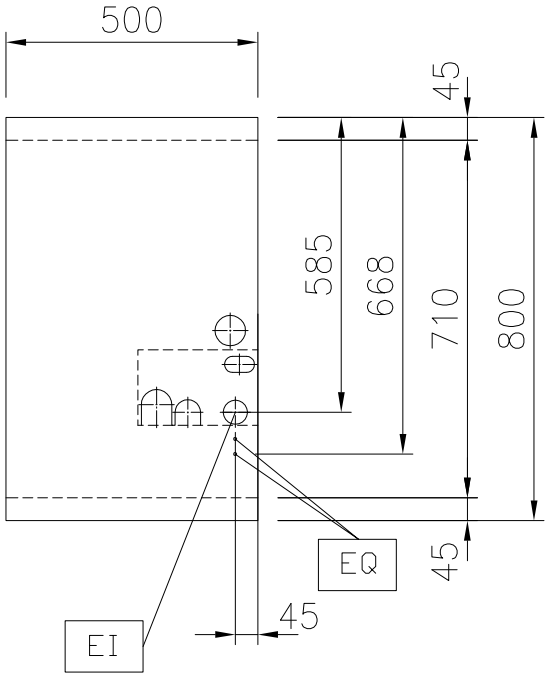


Seite



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	zweiseitig 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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.