

## Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 2-seitige Bedienung

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**588008 (MALCACHOAO)**

 Mono-Supertherm-Herd, 4  
 Zonen, 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. Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flußstahl. 4 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: Beidseitige Bedienung.

### Hauptmerkmale

- 4 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
- 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
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.

### 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, 800 mm Länge PNC 912526 ☐
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556 ☐

Genehmigung: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

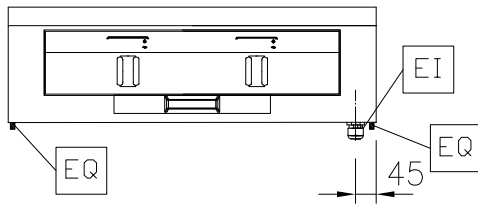
|                                                                                                                                                   |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                              | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 32A                                                                                                                          | PNC 913247 | <input type="checkbox"/> |
| • Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90                                                                                                           | PNC 913665 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 60A 10mm <sup>2</sup> NM (Montage im Werk)                                                                                        | PNC 913677 | <input type="checkbox"/> |



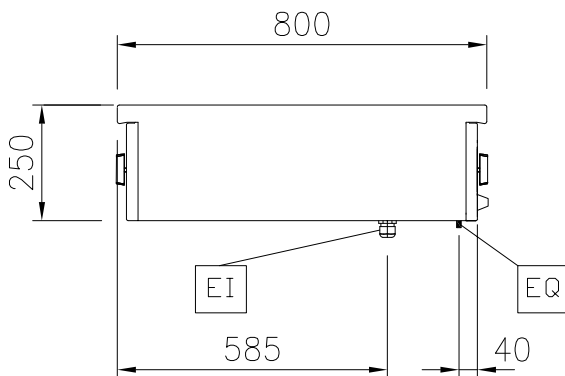
**Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 2-seitige Bedienung**  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.15

Front

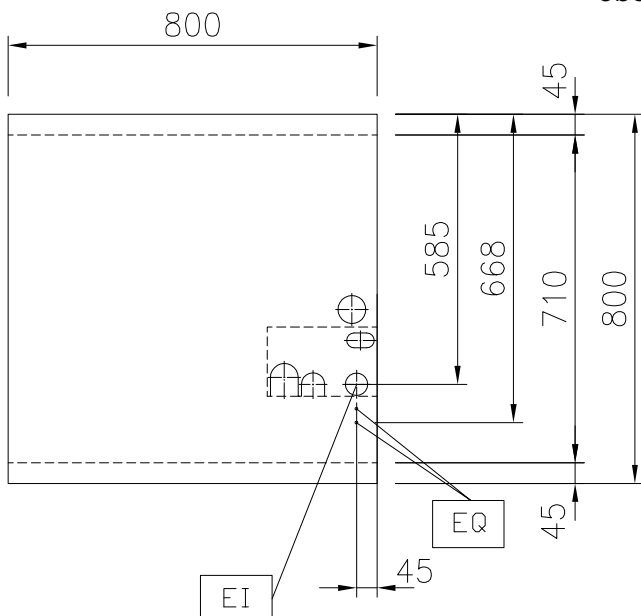


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



## Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Anschlusswert: 12 kW

## Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C  
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C  
Außenabmessungen, Länge: 800 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 250 mm  
Nettogewicht: 115 kg

## Konfiguration

Leistung vordere Platten: 3 - 3 kW  
Leistung hintere Platten: 3 - 3 kW  
Glühplattennutzfläche (Breite): 670 mm  
Glühplattenmaße (Tiefe): 650 mm

## Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch: 26 Amps