

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4
Zonen, 1-seitige Bedienung, mit
Aufkantung, Ecotop**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588010 (MALDABHOAO)

 Mono-Supertherm-Herd, 4
 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. 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 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: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

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
- 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 für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ☐
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526 ☐
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556 ☐

Genehmigung: _____



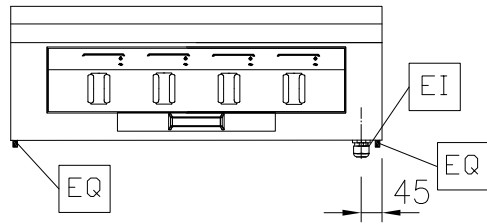
• Klappbord	PNC 912577	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐
• Seitenbord	PNC 912585	☐
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912977	☐
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912978	☐
• CNS-Rückwand, 800x700 mm	PNC 913013	☐
• CNS-Rückwand, 800x800 mm	PNC 913026	☐
• 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 lfm)	PNC 913226	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐
• Energie-Optimierer 32A	PNC 913247	☐
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	☐
• Hauptschalter 60A 10mm ² NM (Montage im Werk)	PNC 913677	☐



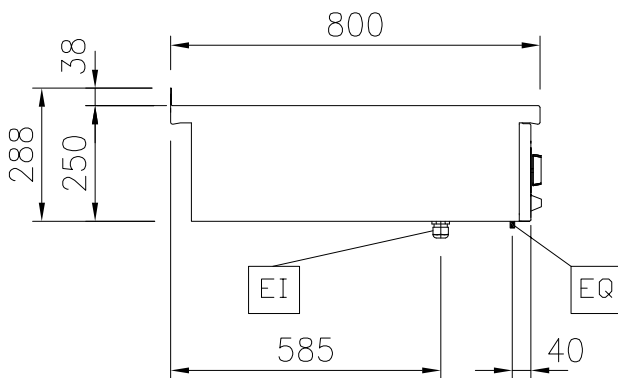
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen,
1-seitige Bedienung, mit Aufkantung, Ecotop

Front

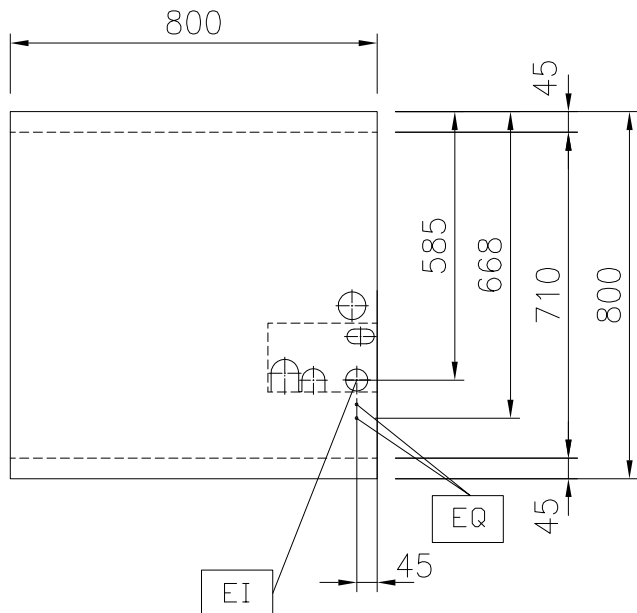


Seite



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



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung, mit
Aufkantung, Ecotop
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.18