

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

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**588011 (MALDACHOAO)**

 Mono-Supertherm-Herd, 4  
 Zonen, ECOTOP-  
 Beschichtung, beidseitige  
 Bedienung

### 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 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
- 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 eingestellten 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, 800 mm Länge PNC 912526 ☐
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556 ☐
- Klappbord PNC 912577 ☐

Genehmigung:



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

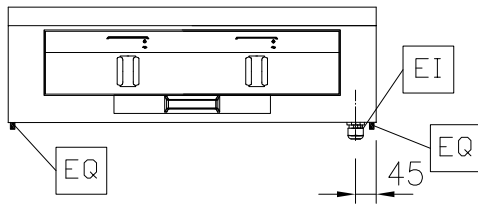
• Klappbord	PNC 912578	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912583	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912584	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912585	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) 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"/>



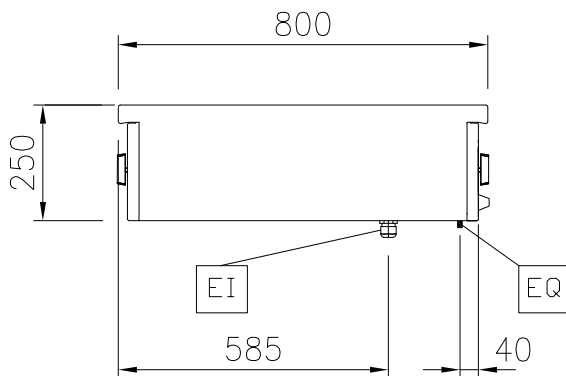
Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 80 - Elektro-Großkochfeld, 4 Zonen, 2-seitige Bedienung,  
Ecotop  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.04

Front

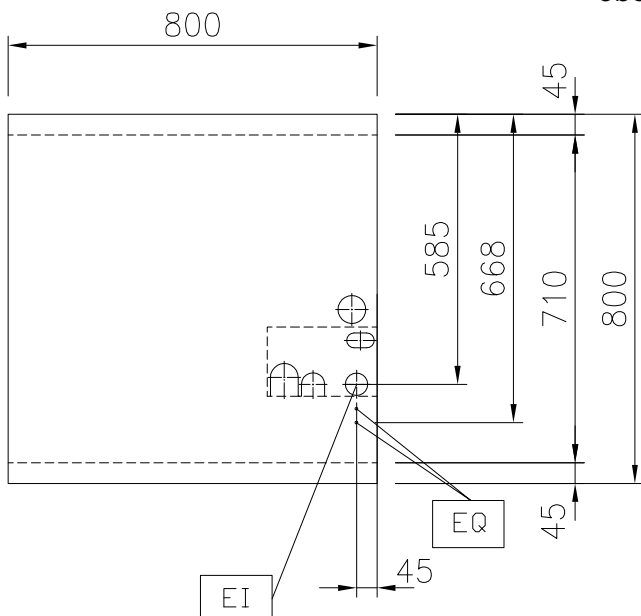


Seite



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