



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Bratplatte,
verchromte, glatte Platte, 1-seitige
Bedienung**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588056 (MAHMAADOAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte,
einseitige Bedienung

588064 (MAHNAADOAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, gerillter Platte,
einseitige 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. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettaufangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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).
- Spritzschutz: IPX5
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Nachhaltigkeit



- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912500	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐
• 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	☐
• Schaber für flache Platten (nur für 588056)	PNC 913119	☐
• Schaber für gerippte Platten (nur für 588064)	PNC 913120	☐
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	☐
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	☐
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐
• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	☐
• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	☐
• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	☐
• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	☐
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐

Elektrisch

☐ Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
☐ Gesamt-Watt	5.1 kW

Schlüsselinformation

☐ Garflächentiefe:	615 mm
☐ Garflächenlänge:	300 mm
☐ Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
☐ Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
☐ Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	69 kg
☐ Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau

Nachhaltigkeit

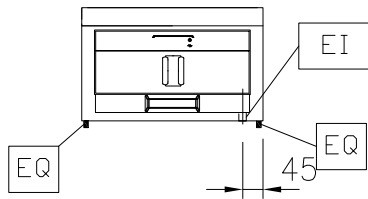
☐ Durschnittlicher Verbrauch	7.4 Amps
--	----------



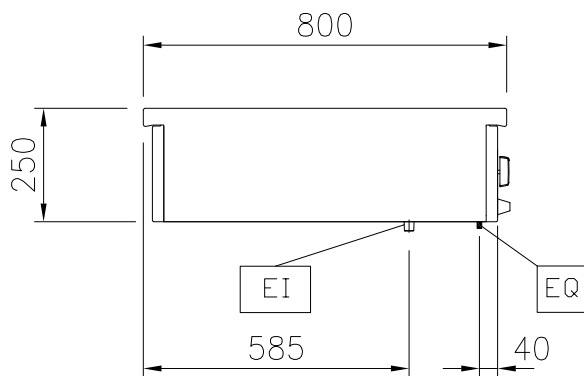
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Bratplatte,
verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung**

Front

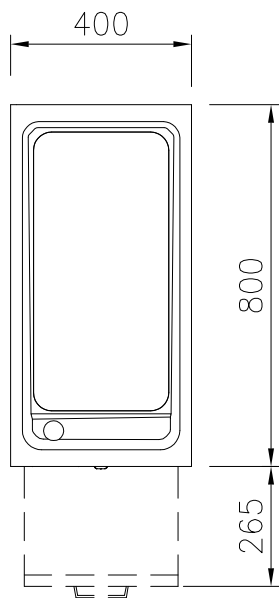


Seite

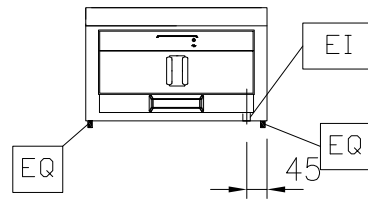


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

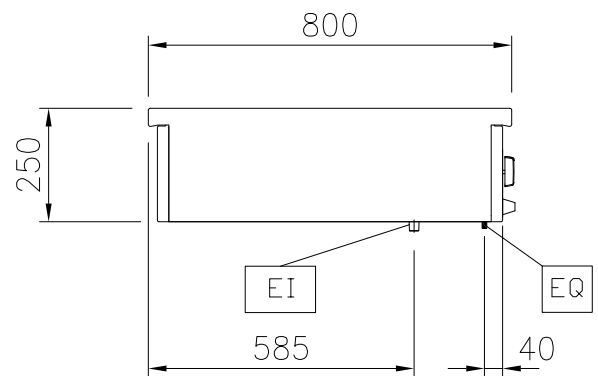
oben



Front

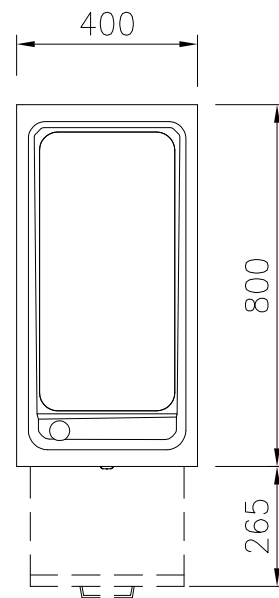


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige
Bedienung**
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.02.20