



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



- 588058 (MAHMAAHOAO)** Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung
- 588066 (MAHNAAHOAO)** 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**

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte für den Betriebsstatus.
- 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 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.
- 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).
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Spritzschutz: IPX5
- 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](http://www.electroluxprofessional.com)

### Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- 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 588058) PNC 913119
- Schaber für gerippte Platten (nur für 588066) 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 24A PNC 913246
- 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
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676

### Elektrisch

- Netzspannung:** 400 V/3N ph/50/60 Hz
- Gesamt-Watt** 15.3 kW

### Schlüsselinformation

- Garflächentiefe:** 615 mm
- Garflächenlänge:** 700 mm
- Betriebstemperatur MIN.:** 80 °C
- Betriebstemperatur MAX.:** 280 °C
- Außenabmessungen, Länge:** 800 mm
- Außenabmessungen, Tiefe:** 800 mm
- Außenabmessungen, Höhe:** 250 mm
- Nettogewicht:** 120 kg
- Konfiguration** einseitig bedienbar; Oberbau

### Nachhaltigkeit

- Durschnittlicher Verbrauch** 22.1 Amps

