Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Bratplatte, verchomte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufka

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588059 (MAHMABHOAO)	Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung
588067 (MAHNABHOAO)	Elektro-Bratplatte mit verchromter, gerillter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

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. Hoher dreiseitiger Spritzschutz aus Edelstahl. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. 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, Deckplatte mit Aufkantung.

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 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.
- 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 Antihaftschicht 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:

Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Bratplatte, verchomte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufka

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• 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 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) ProThermeticKippgerät (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 24A	PNC 913246	❑
• 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

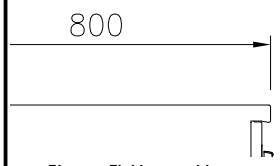
Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps

Front

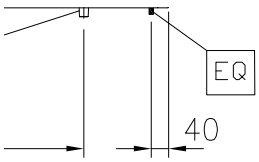


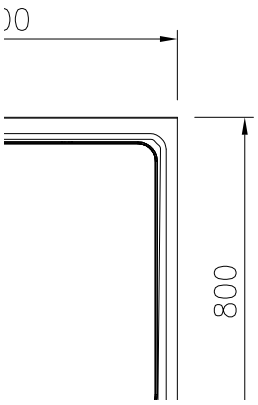
Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben

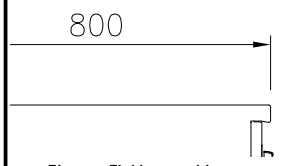




Front

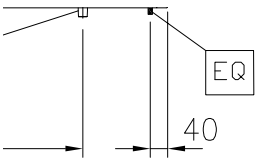


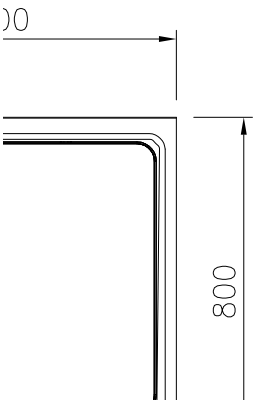
Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben





Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.18