Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Bain-Marie, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 2/1

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588089 (MABBABHOAO) Elektro-Bain-Marie, Wasserarmatur an der Rückseite, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 2/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435, fugenlos in die Deckplatte eingeschweißt. Fühlergeregelte Wassertemperatur und automatischer Trockengehschutz. Ringsum erhöhte Kanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. 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, Wassermischamatur an der Rückseite.

Hauptmerkmale

- Füllmarke an Beckenseitenwand.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- 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.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur-oder Leistungsstufenwahl.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- 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).
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit

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

Genehmigung:

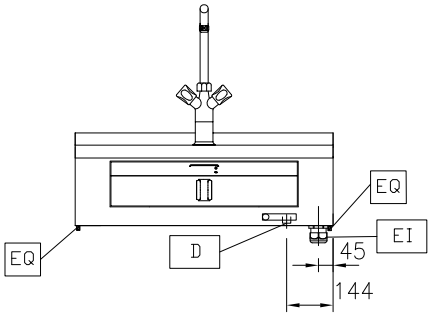
Optionales Zubehör

• 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	❑
• Deckel für Bain-Marie GN 2/1	PNC 913147	❑
• 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 14A	PNC 913244	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913297	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913658	❑
• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

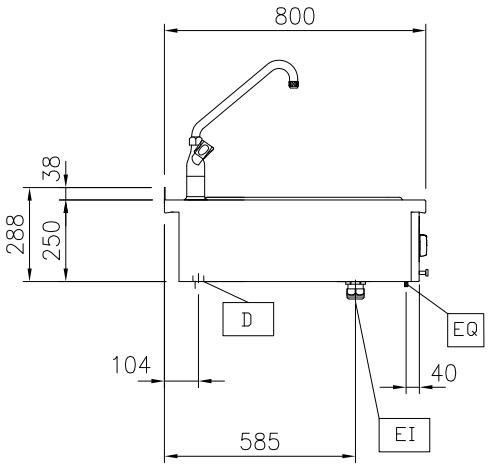
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Bain-Marie, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 2/1

Front

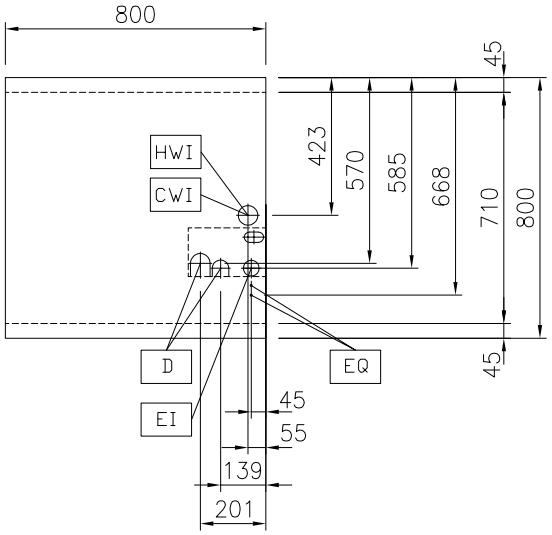


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

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

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	630 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	170 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Beckeninhalt:	10 lt MIN; 65 lt MAX
Thermostatbereich:	30 °C MIN; 90 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	25 kg
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.5 Amps

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

2026.11.18