


588094 (MAYAAADOBO)

 Elektro-Pommes-frites-
 Wanne, einseitige
 Bedienung, GN 1/1

Hauptmerkmale

- 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.
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Das Gerät kann auch zum Warmhalten von fertigen Gerichten genutzt werden.
- Gerät einschließlich 1 gelochten Einlegeboden in Spezialform für leichtes Entnehmen der Produkte.
- Gerät mit Infrarot-Heizelementen an der Rückseite zum Erhöhen der Haltezeit.
- Becken geeignet zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis max. 150 mm h.
- Hauptsächlich angewendet in Kombination mit einer Friteuse zum Fettabtropfen in die Wanne.
- 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.

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
- Spritzschutz: IPX5
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).

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 | ☐ |

Genehmigung: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Pommes-Frites-
Wanne, 1-seitige Bedienung, GN 1/1**

- 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 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Pommes-Frites-Wanne, 1-seitige Bedienung, GN 1/1
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

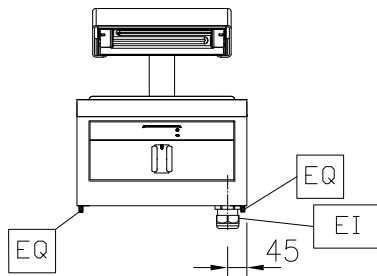
2026.09.25



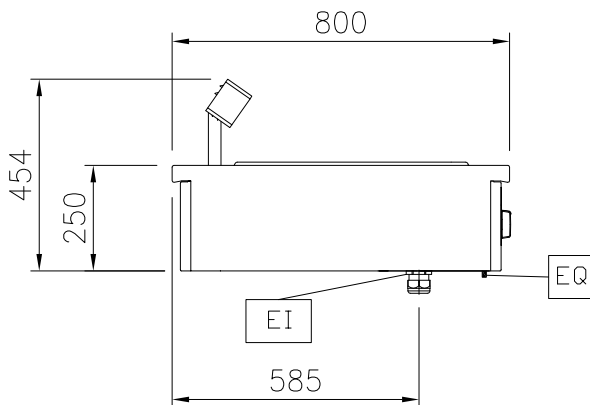
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Pommes-Frites- Wanne, 1-seitige Bedienung, GN 1/1

Front

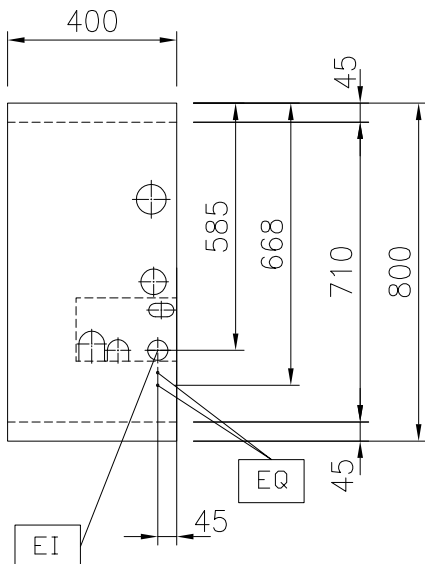


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	230 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	1 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	306 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	156 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	14 kg

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	4.3 Amps
----------------------------	----------



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Elektro-Pommes-Frites-Wanne, 1-seitige Bedienung, GN 1/1
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.09.25

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 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐