



Electrolux
PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588095 (MAYAABDOBO)

Elektro-Pommes-frites-
Wanne, einseitige
Bedienung, rückseitige
Aufkantung, 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 für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ☐
- 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 für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977 ☐

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com



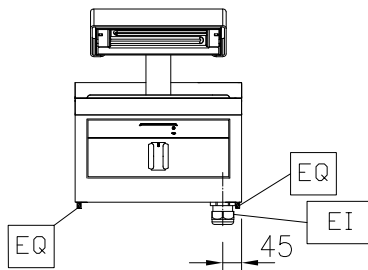
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912978 ☐
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009 ☐
- CNS-Rückwand, 400x800 mm PNC 913022 ☐
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, 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 t80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ☐



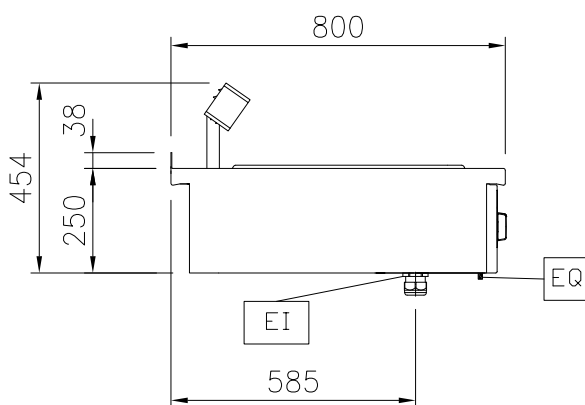
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

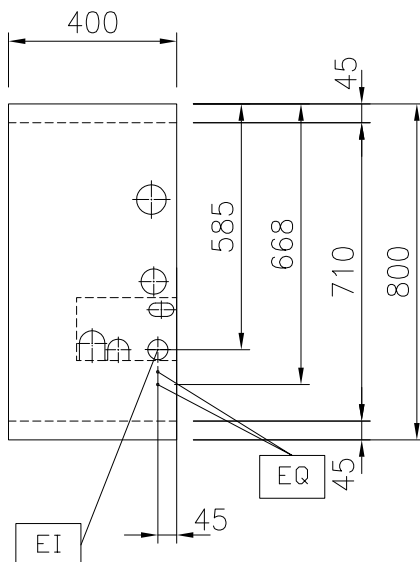


Seite



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

Durchschnittlicher Verbrauch	4.3 Amps
------------------------------	----------



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

2026.07.10

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ☐
- 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 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) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912978 ☐
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009 ☐
- CNS-Rückwand, 400x800 mm PNC 913022 ☐
- 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 t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ☐
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ☐