Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, GN 1/1

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588183 (MAAAEADDAO) Elektro-Multifunktionsbräter, einseitige Bedienung, GN 1/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruiert nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. 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. Multifunktions-Gargerät zum Braten mit Fett, Garen von flüssigen Produkten und als Bain-Marie einsetzbar. 18 mm dicker, Edelstahl plattierter Boden, fugenlos in den Tiegel aus Chromnickelstahl eingeschweißt. Hochleistungsheizregister für optimale Temperaturverteilung, bis 280°C aufheizbar. Tiegel geeignet zur Aufnahme von GN Behältern. Große Ablauföffnung zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Ringsum erhöhte Tiegelkanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr ab bei zu hoher Temperatur. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die höchste Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- 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.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Max. Temperatureinstellung: 280 °C.
- Tiegel geeignet zur Aufnahme von GN Behältern.

Konstruktion

- Ein 18 mm dicker, mit Edelstahl plattierter Boden ist nahtlos in den Tiegel aus Chromnickelstahl geschweißt.
- Gerundete Ecken und Kanten für leichte Reinigung.
- Stauraum im Unterbaur zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- Spritzschutz: IPX5
- 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
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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

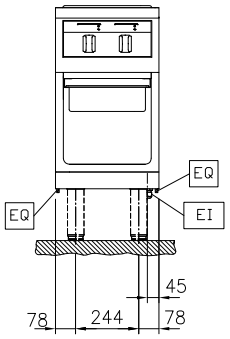
Optionales Zubehör

• Deckel für Bratherd GN 2/1	PNC 910625	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912500	❑
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912509	❑
• 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	❑
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	❑
• CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm	PNC 912655	❑
• CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm	PNC 912661	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912859	❑
• 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	❑
• Abgerundete Klingen für Schaber	PNC 913123	❑
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	❑
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	❑
• CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung,12,5 mm	PNC 913214	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913215	❑
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	❑
• Bodenplatte für Multibräter GN 1/1	PNC 913228	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	❑
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913233	❑
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	❑
• 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	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913258	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913271	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913272	❑
• Rostführungen	PNC 913279	❑
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913668	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913684	❑

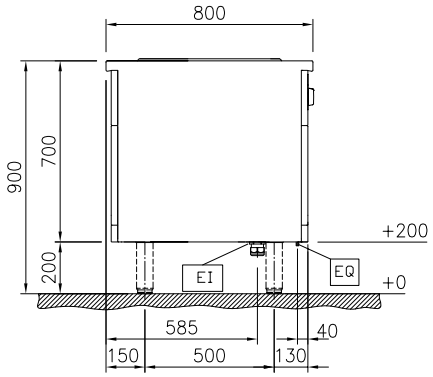
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, GN 1/1

Front

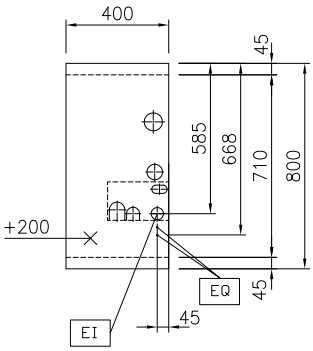


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	5 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	306 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	110 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Garflächentiefe:	0 mm
Garflächenlänge:	0 mm
Tiegletiefe:	110 mm
Max. Beckeninhalt:	ISO 9001; ISO 14001 lt
Betriebstemperatur MIN.:	120 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	340 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	70 kg
Konfiguration	Rectangular;Fixed

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.22 Amps

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

2026.11.19

Optionales Zubehör

- Deckel für Bratherd GN 2/1 PNC 910625 ❑
- Verbindungsschiene PNC 912500 ❑
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912509 ❑
- 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 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm PNC 912655 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661 ❑
- CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge PNC 912859 ❑
- 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 ❑
- Abgerundete Klingen für Schaber PNC 913123 ❑
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913200 ❑
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913201 ❑
- CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung,12,5 mm PNC 913214 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm PNC 913215 ❑
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227 ❑
- Bodenplatte für Multibräter GN 1/1 PNC 913228 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ❑
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913233 ❑
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ❑
- 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 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913258 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913271 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913272 ❑
- Rostführungen PNC 913279 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684 ❑

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