Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588184 (MAAAEBDDAO) Elektro-Multifunktionsbräter, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, 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, Deckplatte mit Aufkantung.

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

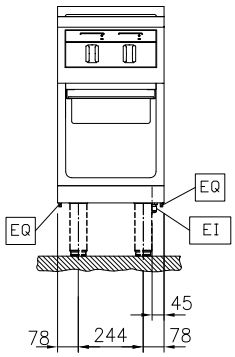
• Deckel für Bratherd GN 2/1	PNC 910625	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	❑
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	❑
• Klappbord	PNC 912577	❑
• Klappbord	PNC 912578	❑
• Seitenbord	PNC 912583	❑
• Seitenbord	PNC 912584	❑
• Seitenbord	PNC 912585	❑
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	❑
• CNS-Sockelblenden links und rechts, wandstehend, 900 mm	PNC 912658	❑
• CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm	PNC 912661	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge	PNC 912840	❑
• 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, 400x700 mm	PNC 913009	❑
• CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913093	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913097	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913113	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913114	❑
• Abgerundete Klingen für Schaber	PNC 913123	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links	PNC 913263	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913265	❑
• 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.

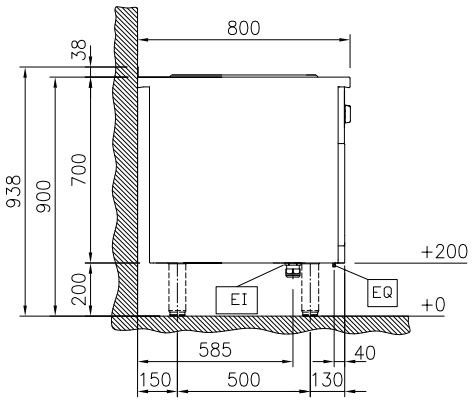
Electrolux PROFESSIONAL

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

Front

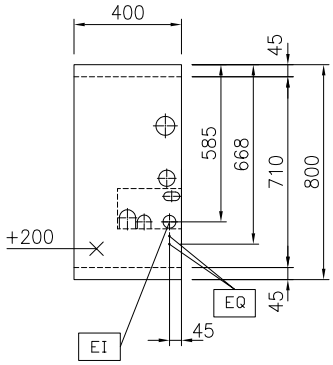


Seite



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;With splashback

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.22 Amps

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

2026.11.20

Optionales Zubehör

- Deckel für Bratherd GN 2/1 PNC 910625 ❑
- 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 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, wandstehend, 900 mm PNC 912658 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge PNC 912840 ❑
- 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, 400x700 mm PNC 913009 ❑
- CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913093 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913097 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114 ❑
- Abgerundete Klingen für Schaber PNC 913123 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913263 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913265 ❑
- 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.