Electrolux PROFESSIONAL

**Technisches Datenblatt**
**ARTIKEL #**
**MODELL #**

**NAME #**

**SIS #**

**AIA #**

# Thermaline
# thermaline 80 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 2/1



| | |
|---|---|
| **588190 (MAADEBHDAO)** | Elektro-Multifunktionsbräter, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 2/1 |

## 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

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte für den Betriebsstatus.
- 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.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Spritzschutz: IPX5
- 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

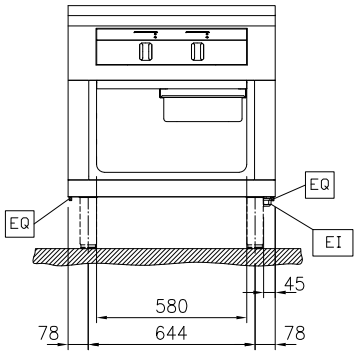
| | | |
|---|---|---|
| • Deckel für Bratherd GN 1/1 | PNC 910621 | ❑ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912497 | ❑ |
| • Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912526 | ❑ |
| • CNS-Portionierbord, 800 mm Länge | PNC 912556 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912577 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912578 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912583 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912584 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912585 | ❑ |
| • CNS-Frontblende, 800 mm Länge | PNC 912634 | ❑ |
| • 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, 800 mm Länge | PNC 912844 | ❑ |
| • 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-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 2/1 | PNC 913229 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | ❑ |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) | PNC 913234 | ❑ |
| • Energie-Optimierer 18A | PNC 913245 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links | PNC 913263 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts | PNC 913265 | ❑ |
| • Befestigungsset für Zwischenböden | PNC 913281 | ❑ |
| • Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 | PNC 913665 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913668 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913681 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913684 | ❑ |


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

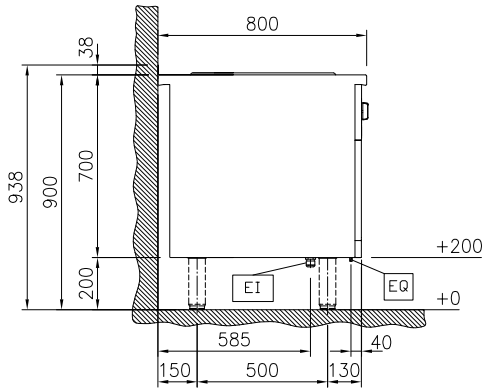
Electrolux PROFESSIONAL

# Thermaline
## thermaline 80 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 2/1

Front

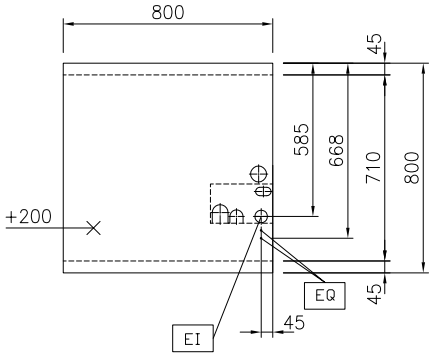



Seite




EI = Elektroanschluss

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Gesamt-Watt** | 10.2 kW |

## Schlüsselinformation

| | |
|---|---|
| **Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:** | 630 mm |
| **Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:** | 110 mm |
| **Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:** | 510 mm |
| **Garflächentiefe:** | 0 mm |
| **Garflächenlänge:** | 0 mm |
| **Tiegletiefe:** | 110 mm |
| **Max. Beckeninhalt:** | 22 lt |
| **Betriebstemperatur MIN.:** | 80 °C |
| **Betriebstemperatur MAX.:** | 280 °C |
| **Außenabmessungen, Länge:** | 800 mm |
| **Außenabmessungen, Tiefe:** | 800 mm |
| **Außenabmessungen, Höhe:** | 700 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Länge:** | 580 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:** | 330 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:** | 740 mm |
| **Nettogewicht:** | 140 kg |
| **Konfiguration** | Rectangular;Fixed;With splashback |

## Nachhaltigkeit

| | |
|---|---|
| **Durschnittlicher Verbrauch** | 14.7 Amps |



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


2026.11.19

## Optionales Zubehör

- Deckel für Bratherd GN 1/1 PNC 910621 ❑
- 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 ❑
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912634 ❑
- 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, 800 mm Länge PNC 912844 ❑
- 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-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 2/1 PNC 913229 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ❑
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234 ❑
- Energie-Optimierer 18A PNC 913245 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913263 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913265 ❑
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281 ❑
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913681 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684 ❑


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