

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 20 | Elektro- Nudelkocher, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588291 (MAKCFADDAO)

 20-Liter-Elektro-
Nudelkocher, einseitige
Bedienung

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. Gerät zum Garen aller Arten Nudeln, Reis, Klößen, Gemüse und Suppen. Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 mit automatischem Wiederfüllen mit Wasser und sensorgesteuerter Wassertemperatur. Mit eingebautem Tropfblech für die Körbe. Kompatibel mit einem automatischen Korbbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Mit automatischem Trockengehsschutz. Ringsum laufende hohe Kante zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchstleistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

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.
- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehsschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- 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.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- Automatische Wasserfüllung mit zwei Geschwindigkeiten, über Wassersensor auf max. oder min. Volumen geregelt.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur-oder Leistungsstufenwahl.
- Elektronische Temperaturregelung zum Regenerieren.

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
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500 ☐
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912508 ☐
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522 ☐

Genehmigung:

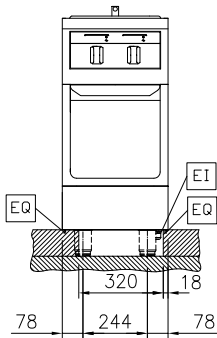
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken-/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913274	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐	• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐	• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	☐
• Seitenbord	PNC 912585	☐			
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912594	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, freistehend, 800 mm	PNC 912619	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm	PNC 912625	☐			
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912821	☐			
• 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	☐			
• 1 Stk. Korb für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913036	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913135	☐			
• 4 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913136	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913137	☐			
• Halterahmen für 4 Pastakörbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913138	☐			
• Deckel für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913148	☐			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	☐			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	☐			
• CNS-Seitenwand, links, H=800, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913216	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, H=800, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913217	☐			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐			
• 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 913257	☐			
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913273	☐			



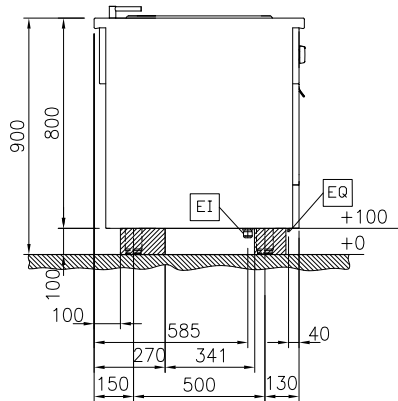
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 20 l Elektro- Nudelkocher, 1-seitige Bedienung

Front

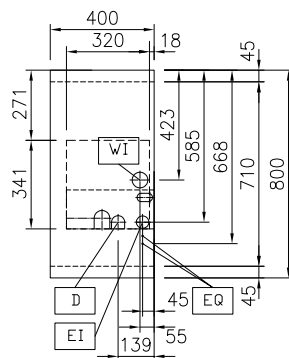


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	6 kW
Gesamt-Watt	6 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	250 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	330 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt:	18 lt MIN; 20 lt MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Nettogewicht:	63 kg

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	8.7 Amps
----------------------------	----------



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 20 l Elektro-Nudelkocher, 1-seitige Bedienung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.08.04

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912500	☐	• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912508	☐	• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐	• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913257	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913273	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913274	☐
• Seitenbord	PNC 912585	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912594	☐	• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, freistehend, 800 mm	PNC 912619	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm	PNC 912625	☐	• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	☐
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912821	☐			
• 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	☐			
• 1 Stk. Korb für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913036	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913135	☐			
• 4 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913136	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913137	☐			
• Halterahmen für 4 Pastakörbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913138	☐			
• Deckel für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913148	☐			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	☐			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	☐			
• CNS-Seitenwand, links, H=800, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913216	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, H=800, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913217	☐			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐			