Electrolux PROFESSIONAL

# Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung H800

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

**NAME #**

**SIS #**

**AIA #**



**588359 (MALDFAHDAO)** Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung

## Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.**

Konstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 4 separat regelbare Heizzonen mit 2 elektronischen Fühlern je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion sparte Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend,einseitige Bedienung.

**Genehmigung:**

## Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur

## 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
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

## Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und

schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.


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

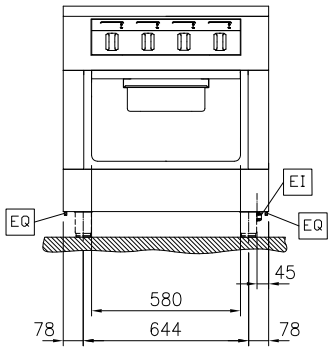
## Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500 ❑
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912508 ❑
- 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 912598 ❑
- 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, 800 mm Länge PNC 912825 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234 ❑
- Energie-Optimierer 32A PNC 913247 ❑
- 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 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913274 ❑
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281 ❑
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ❑
- Trennwand TL80 H=800mm PNC 913669 ❑
- Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk) PNC 913677 ❑
- SEITENWAND FLACH TL80 H800MM PNC 913685 ❑

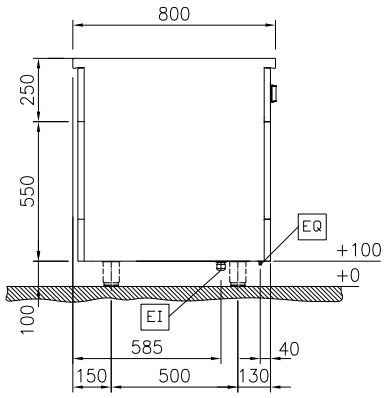

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

# Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung H800

Front

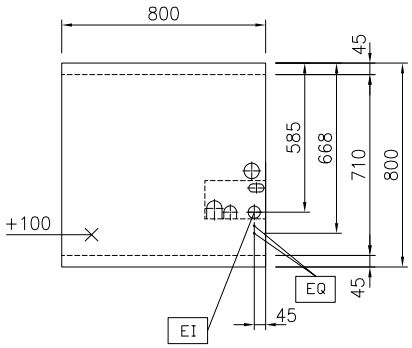



Seite




EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Anschlusswert:** | 12 kW |

## Schlüsselinformation

| | |
|---|---|
| **Betriebstemperatur MIN.:** | 100 °C |
| **Betriebstemperatur MAX.:** | 450 °C |
| **Außenabmessungen, Länge:** | 800 mm |
| **Außenabmessungen, Tiefe:** | 800 mm |
| **Außenabmessungen, Höhe:** | 800 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Länge:** | 580 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:** | 330 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:** | 740 mm |
| **Nettogewicht:** | 145 kg |
| **Konfiguration** | auf Untergestell;einseitig bedienbar |
| **Leistung vordere Platten** | 3 - 3 kW |
| **Leistung hintere Platten** | 3 - 3 kW |
| **Glühplattennutzfläche (Breite)** | 670 mm |
| **Glühplattenmaße (Tiefe):** | 650 mm |

## Nachhaltigkeit

| | |
|---|---|
| **Durschnittlicher Verbrauch** | 26 Amps |



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


2026.11.20