



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



**588360 (MALDFBHDAA)** Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

### 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 spart 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, Deckplatte mit Aufkantung.

#### Genehmigung:

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturföhler 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 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.
- 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 Föhler 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.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

### Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 80 - Mono-Supertherm-Herd, 2  
Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige  
Bedienung, rückseitige Aufkantung

schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

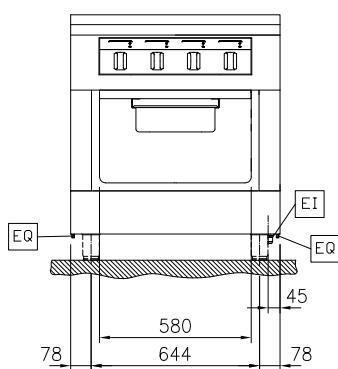
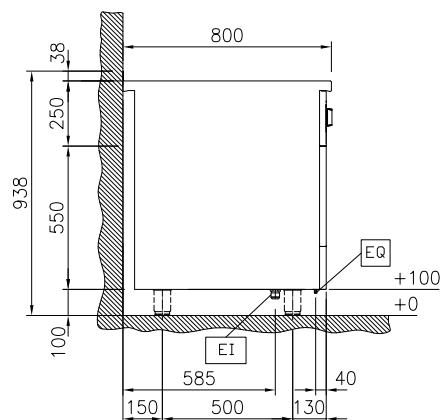


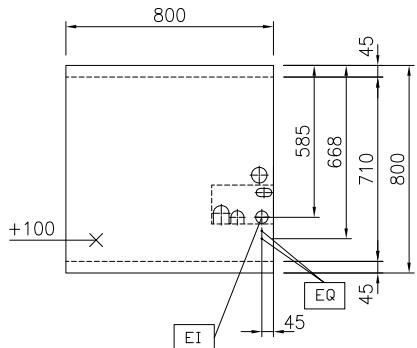
Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 80 - Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-  
Beschichtung, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.19

**Optionales Zubehör**

- 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 912598
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, wandstehend, 800 mm PNC 912622
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm PNC 912625
- CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge PNC 912806
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermatic Kippgerät (rechts), ProThermatic Standgerät (links) ProThermatic Kippgerät (rechts) PNC 912977
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermatic Kippgerät (links), ProThermatic Standgerät (rechts) ProThermatic Kippgerät (links) PNC 912978
- CNS-Rückwand, 800x800 mm PNC 913026
- CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913094
- CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913098
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114
- 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 Ifm) PNC 913226
- - 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
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913264
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913266
- 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

**Front**

**Seite**

**EI** = Elektroanschluss  
**EQ** = Equipotentialschraube

**oben**

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

**Schlüsselinformation**

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

**Nachhaltigkeit**
**Durchschnittlicher Verbrauch** 26 Amps
