



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Half Module
Freestanding Electric Fry Top, 1 Side,
H=800**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588370 (MAHAFADDAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte,
einseitige Bedienung

588374 (MAHCFADDAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, gerillter Platte,
einseitige Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 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. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- 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.
- 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

Konstruktion

- 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
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Nachhaltigkeit



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

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912500	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913273	☐
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912508	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913274	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Rostführungen	PNC 913279	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐	• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐	• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐			
• 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	☐			
• 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 913233	☐			
• 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	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - Half Module Freestanding
Electric Fry Top, 1 Side, H=800

Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 5.1 kW

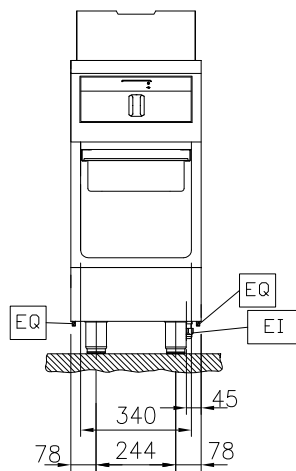
Schlüsselinformation

Garflächentiefe: 615 mm
Garflächenlänge: 300 mm
Betriebstemperatur MIN.: 80 °C
Betriebstemperatur MAX.: 280 °C
Außenabmessungen, Länge: 400 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Lagerkammer-
Abmessungen, Länge: 340 mm
Lagerkammer-
Abmessungen, Höhe: 330 mm
Lagerkammer-
Abmessungen, Tiefe: 740 mm
Nettogewicht: 91 kg
Konfiguration einseitig bedienbar
Kochflächentyp:
588370 (MAHAFADDAO) glatt
588374 (MAHCFADDAO) gerillt
Chromium Plated mild
Kochflächentyp: steel mirror

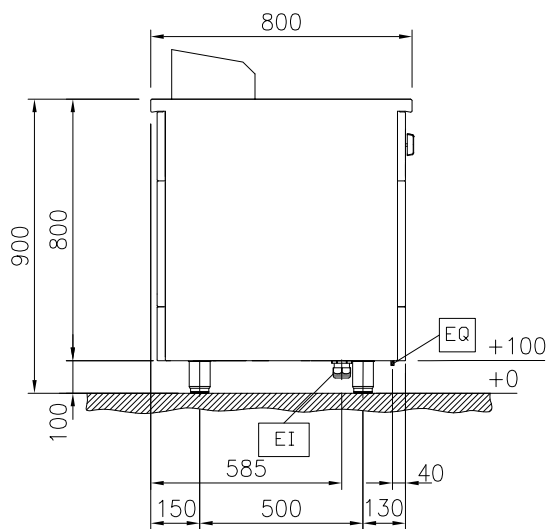
Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 7.4 Amps

Front

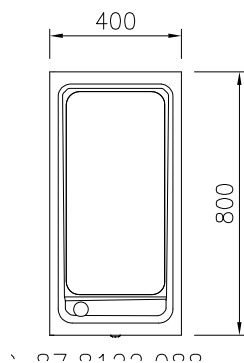


Seite

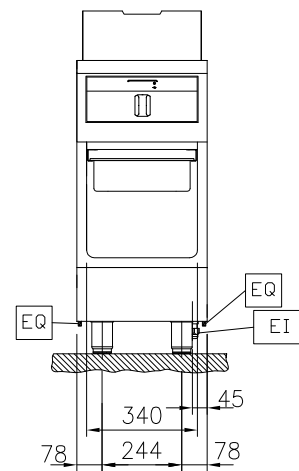


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

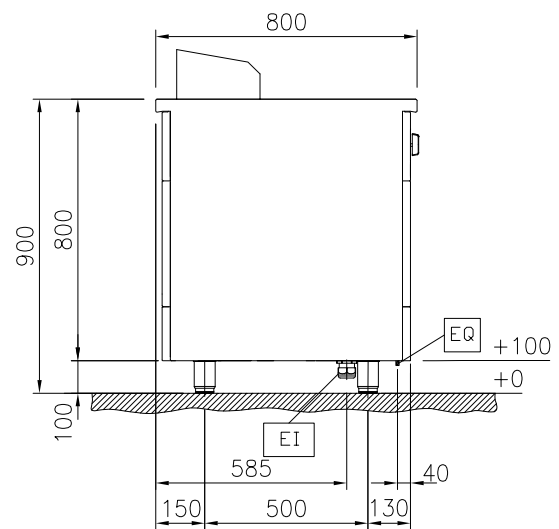
oben



Front



Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben

