



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

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588371 (MAHAFBDDAO)

Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

588375 (MAHCFBDDAO)

Elektro-Bratplatte mit verchromter, gerillter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

## 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, Deckplatte mit Aufkantung.

## Hauptmerkmale

- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.
- 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.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- 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.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.

## Konstruktion

- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Selbsttragende Konstruktion.

## Nachhaltigkeit



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

### Genehmigung:



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

**Optionales Zubehör**

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913266	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	• Rostführungen	PNC 913279	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912577	• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912578	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912583	• SEITENWAND FLACH TL80 H800MM	PNC 913685	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912584			
• Seitenbord	PNC 912585			
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912594			
• 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, 400 mm Länge	PNC 912802			
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) ProThermic Kippgerät (rechts)	PNC 912977			
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) ProThermic Kippgerät (links)	PNC 912978			<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 400x800 mm	PNC 913022			
• 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			
• Schaber für flache Platten (nur für 588371)	PNC 913119			
• Schaber für gerippte Platten (nur für 588375)	PNC 913120			
• 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			
• - 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			
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links	PNC 913264			



Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 80 - Half Module Freestanding  
Electric Fry Top, 1 Side, with Backsplash 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:  
588371 (MAHAFBDDAO) glatt  
588375 (MAHCFBDDAO) gerillt  
Kochflächentyp: Chromium Plated mild  
steel mirror

## Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 7.4 Amps

