

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588418 (MALLFBH8AO)

 Mono-Supertherm-Herd, 4
 Zonen, einseitige
 Bedienung, rückseitige
 Aufkantung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und Aufkantung. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Massives Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flusstahl. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen des Kochfelds, immer betriebsbereit. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, weichem Silikongriff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl. Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 300°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperatursteuerung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Konstruktion mit reinigungsfreundlichen, glatten Flächen. Zertifizierter IPx5 Strahlwasserschutz.

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
- 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.
- 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
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- 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.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Hochleistungsthermostat für Temperaturen bis 300°C.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Genehmigung:

- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



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

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Backblech GN 2/1 | PNC 910651 | ☐ |
| • Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte | PNC 910655 | ☐ |
| • Schamottplatte GN 2/1 | PNC 910656 | ☐ |
| • 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), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912977 | ☐ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic 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 t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | ☐ |
| • Energie-Optimierer 32A | PNC 913247 | ☐ |

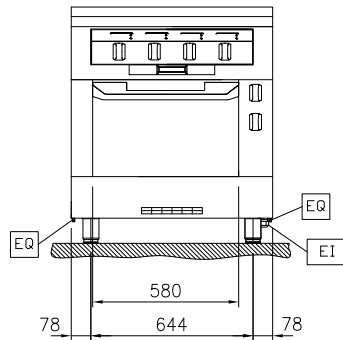
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links | PNC 913264 | ☐ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts | PNC 913266 | ☐ |
| • Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 | PNC 913665 | ☐ |
| • Hauptschalter 60A 10mm ² NM (Montage im Werk) | PNC 913677 | ☐ |



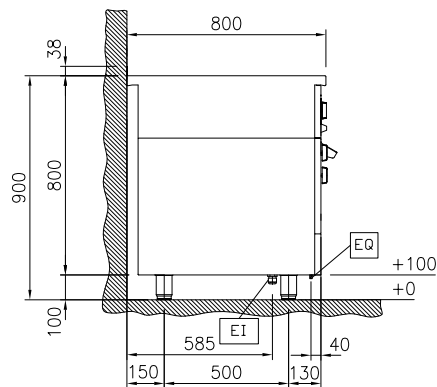
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top
on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800**

Front

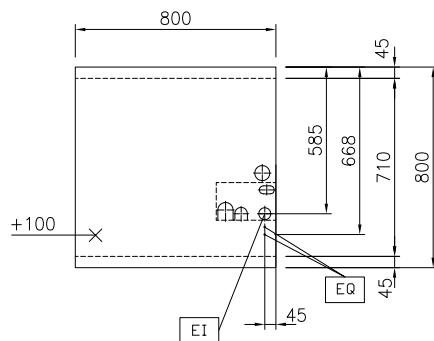


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with
Backsplash, H=800**

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



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top
on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800**

Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 17.3 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen,
Länge: 800 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 208 kg
mit Ofen; einseitig
bedienbar
Konfiguration
Leistung vordere Platten 3 - 3 kW
Leistung hintere Platten 3 - 3 kW
Glühplattennutzfläche
(Breite) 670 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 650 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 31.7 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with
Backsplash, H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.16