

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 2 Side-top H=800

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588422 (MALOFCH8AO)

 Mono-Supertherm-Herd, 4
 Zonen, TOP-Beschichtung,
 beidseitige Bedienung, mit
 Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. 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. TOP Modell mit 14 mm dickem Kochfeld aus Flusstahl mit wärmespeichernder Beschichtung. 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. Beidseitig bedienbarer 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 Temperaturregelung 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
- 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.
- 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.
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche

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.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm

Genehmigung:

Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.

- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

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

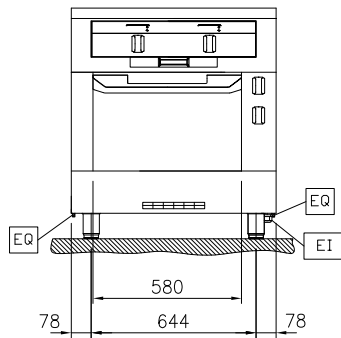
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Backblech GN 2/1 | PNC 910651 | ☐ |
| • Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte | PNC 910655 | ☐ |
| • Schamottplatte GN 2/1 | PNC 910656 | ☐ |
| • Verbindungsschiene | PNC 912500 | ☐ |
| • CNS-Seitenwand, links/rechts, 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-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 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | ☐ |
| • Energie-Optimierer 32A | PNC 913247 | ☐ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913257 | ☐ |
| • 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 | ☐ |



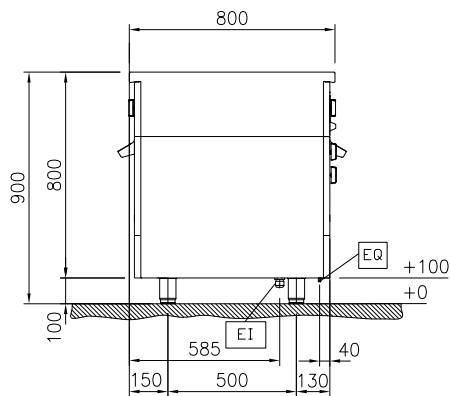
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 2 Side-top H=800

Front

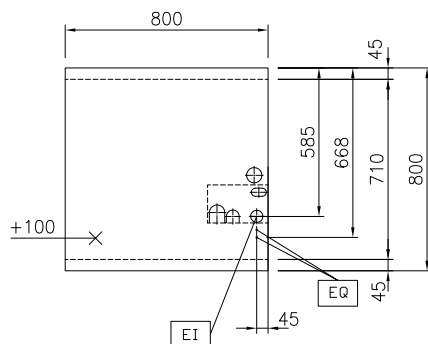


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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: 211 kg

Konfiguration

On Oven; Both-Sides Operated
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, 2 Side-top H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.24