

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Warming Cabinet, 1 Side H=800

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588436 (MAIQFAH4AO)

 Induktionsherd, 4 Zonen,
 einseitige Bedienung, mit
 Wärmeschrank

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. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Glatte Ceranglasplatte ohne Schmutzecken für schnelle und leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen und schnellem Aufheizen bis zur höchsten Heizleistung, sehr geringe Wärmeabgabe in die Küche. 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. 800 mm langer Wärmeschrank mit 2 Türen und thermostatisch gesteuerter Temperatur bis max. 110 °C. Schrank zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern. Zertifizierter Strahlwasserschutz IPX5.

Hauptmerkmale

- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- 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.
- 9 Leistungsstufen.
- 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.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Temperatur im Schrankraum thermostatisch bis max. 110°C regelbar für unterschiedliche Anforderungen.

Konstruktion

- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 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 Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- Stauraum im Unterbau zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).



Genehmigung:

Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601 ☐
- 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-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm PNC 912625 ☐
- 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 ☐
- 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 913234 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top
on Warming Cabinet, 1 Side H=800**

- Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913254 ☐
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913257 ☐
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913273 ☐
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913274 ☐
- 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 ☐



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Warming Cabinet, 1 Side
H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

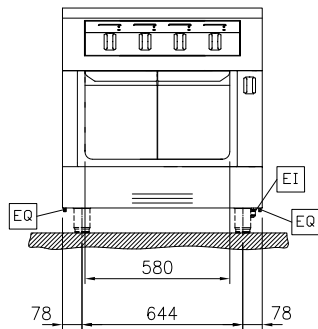
2025.07.31



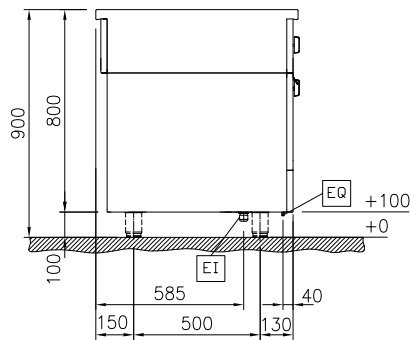
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top
on Warming Cabinet, 1 Side H=800**

Front

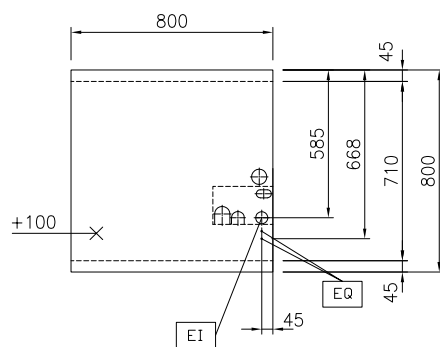


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Warming Cabinet, 1 Side
H=800

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



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Warming Cabinet, 1 Side H=800

Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 22 kW

Schlüsselinformation

Außenabmessungen,
Länge: 800 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 72 kg
mit Ofen; einseitig
bedienbar
Konfiguration
Leistung vordere Platten 5 - 5 kW
Leistung hintere Platten 5 - 5 kW
Abmessungen vordere
Platten 320x330 320x330
Abmessungen hintere
Platten: 320x330 320x330
Abmessungen
Induktionsplatte (Breite): 800 mm
Abmessungen
Induktionsplatte (Tiefe): 800 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 35.6 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Warming Cabinet, 1 Side
H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.07.31