



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



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.

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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 lesbare, 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:



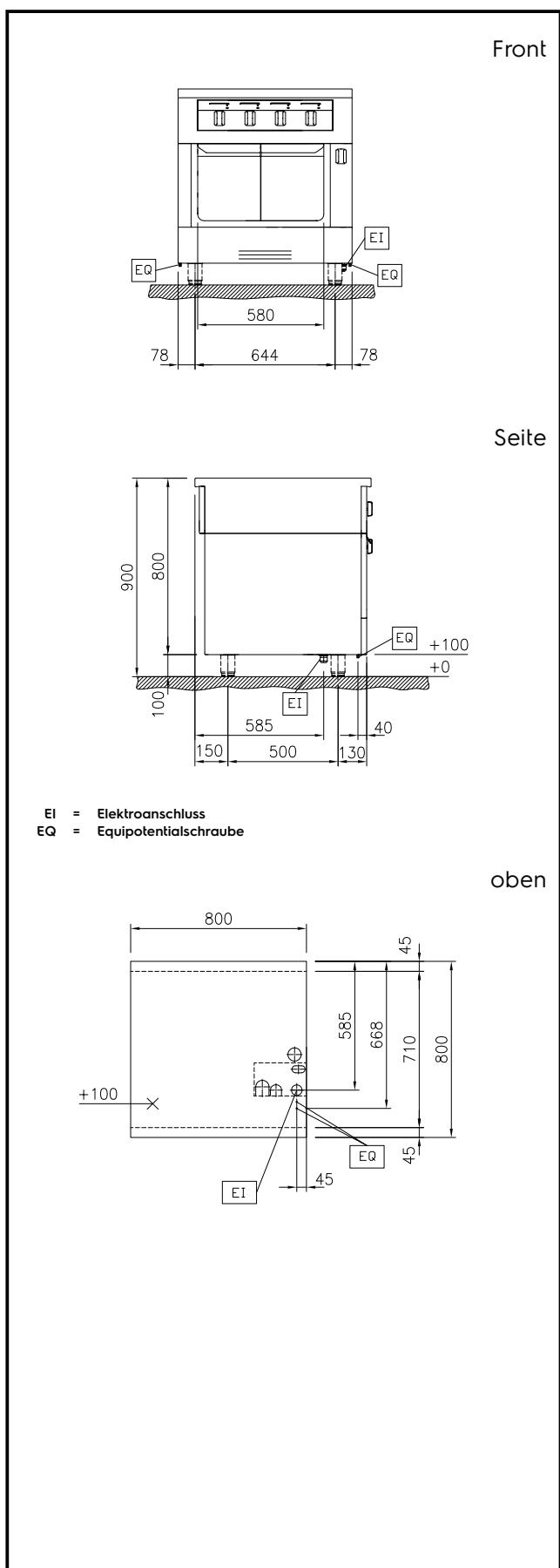
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**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 ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic Kippgerät (rechts) PNC 912971
- Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic 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

- 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.



## 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.

2025.11.29