Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektrischer AquaCooker+, einseitig bedienbar, 1/1 GN

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588440 (MABDEADDAO) Elektrischer AquaCooker+, einseitig bedienbar, 1/1 GN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2 mit 20 mm tiefgezogenem Oberteil und 70 mm vertieftem Sockel. Interner Rahmen für hohe Stabilität aus rostfreiem Stahl. 2 mm starke Platte aus 1.4301 (AISI 304). Flache Oberflächenkonstruktion, leicht zu reinigen. Das THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht eine nahtlose Arbeitsplatte, wenn die Geräte miteinander verbunden sind, und verhindert das Eindringen von Schmutz. Mehrzweck-Kochgerät, das die Funktionen Niedertemperaturgaren (Sous-vide) und Nudelkocher kombiniert und auch als Bain-Marie verwendet werden kann. Wasserbecken aus rostfreiem Stahl 1.4435 (AISI 316L), nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt. Automatisches Nachfüllen des Wasserstands mit zwei Geschwindigkeiten für ein sanftes Garen über Nacht. Präzise Steuerung der Wassertemperatur, um die Stabilität bei Niedrigtemperatur-Garzyklen zu gewährleisten. Verkürzte Aufwärmzeit dank der leistungsstarken Heizelemente. Sicherheitssysteme und automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand schützen vor Überhitzung. Rundum erhöhte Beckenränder zum Schutz vor eindringendem Schmutz. Die Standby-Funktion spart Energie und stellt schnell die maximale Leistung wieder her. Knöpfe und Griffe aus Metall mit eingebettetem hygienischem Silikon-Softgrip" erleichtern die Handhabung und Reinigung.

IPX5-Zertifizierung für Wasserfestigkeit.
Konfiguration: Freistehend, mit einseitiger Bedienung

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Multifunktionales Kochgerät, das die Funktionen Niedertemperaturgaren (Sous-vide) und Nudelkochen kombiniert und auch als Bain-Marie verwendet werden kann. Präzise elektronische Temperaturregelung.
- 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.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- THERMODUL Anschlusssystem 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.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Füllmarke an Beckenseitenwand.
- Automatische Wasserfüllung mit zwei Geschwindigkeiten, über Wassersensor auf max. oder min. Volumen geregelt.
- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur-oder Leistungsstufenwahl.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

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

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

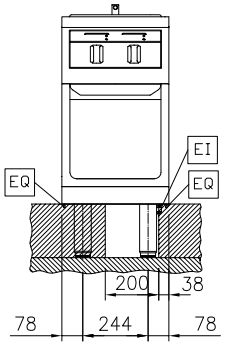
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500 ❑
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912509 ❑
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522 ❑
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552 ❑
- Klappbord PNC 912577 ❑
- Klappbord PNC 912578 ❑
- Seitenbord PNC 912583 ❑
- Seitenbord PNC 912584 ❑
- Seitenbord PNC 912585 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm PNC 912655 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661 ❑
- CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge PNC 912859 ❑
- 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 ❑
- 2 Stk. Halbbörbe für Aquacooker GN 1/1 PNC 913037 ❑
- Endschiene, links, bündig PNC 913109 ❑
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913110 ❑
- Deckel für Aquacooker 1/1GN + Bainmarie 1/1GN PNC 913139 ❑
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913200 ❑
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913201 ❑
- CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung,12,5 mm PNC 913214 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm PNC 913215 ❑
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ❑
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ❑
- 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 913258 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913271 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913272 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913668 ❑
- Einlegeboden für Aquacooker GN1/1 PNC 913680 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913684 ❑

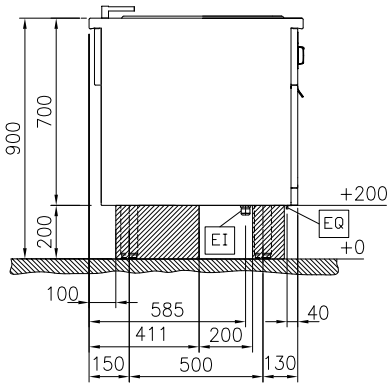
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - Elektrischer AquaCooker+, einseitig bedienbar, 1/1 GN

Front

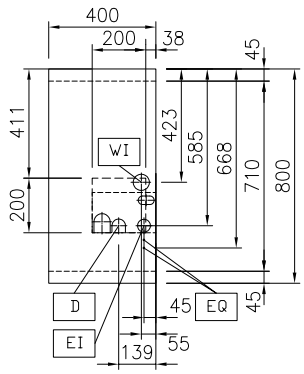


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	7.5 kW

Wasser

Größe der Kaltwasserzuleitung:	3/4"
Wasserablaufdimension:	1"

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	309 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	205 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	512 mm
Beckeninhalt:	5 lt MIN; 21 lt MAX
Thermostatbereich:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	63 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	10.8 Amps

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

2026.11.20