Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588441 (MABDEBDDAO) Elektrischer AquaCooker+, einseitig bedienbar mit Aufkantung, 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, einseitig bedienbar mit Aufkantung

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.

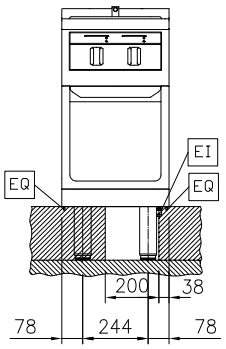
Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• 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, wandstehend, 900 mm	PNC 912658	❑
• CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm	PNC 912661	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge	PNC 912840	❑
• 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) ProThermeticKippgerät (links)	PNC 912978	❑
• CNS-Rückwand, 400x700 mm	PNC 913009	❑
• 2 Stk. Halbbörbe für Aquacooker GN 1/1	PNC 913037	❑
• CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913093	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913097	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913113	❑
• Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913114	❑
• Deckel für Aquacooker 1/1GN + Bainmarie 1/1GN	PNC 913139	❑
• 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 tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	❑
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links	PNC 913263	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913265	❑
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913668	❑
• Einlegeboden für Aquacooker GN1/1	PNC 913680	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913684	❑

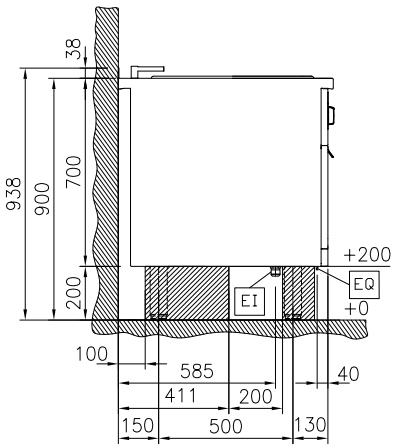
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

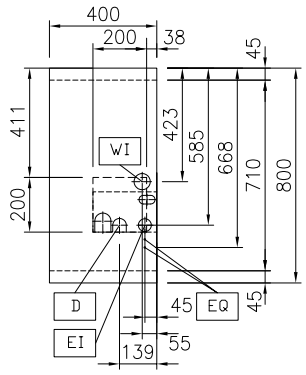


Seite



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.

2026.11.19