Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Electrolux Professional Thermaline 80 Kühl- Tiefkühlunterbau. 2 Schubladen GN2/1, R290

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588484 (MA6IDAKOBO)	Kühlunterbau mit 2 Schubladen, die sowohl als Kühl- als auch als Gefrierschrank betrieben werden kann. Kältemittel: R290

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kühlunterbau mit 2 Schubladen, die sowohl als Kühl- als auch als Gefrierschrank betrieben werden kann, mit einem Temperaturbereich von -22°C bis +8°C. Gefertigt aus 1.4301 (AISI 304) mit kippsicheren Führungsschienen zur Aufnahme von GN 2/1-Behältern. FCKW- und HFCKW-frei, sehr umweltfreundliches Kältemittel: R290 (ökologisches Gas isolierung Kohlenwasserstoff-Kältemittel R290 für die geringsten Umweltauswirkungen (GWP=3), um den Treibhauseffekt und den Abbau der Ozonschicht zu reduzieren. Flache Oberflächenkonstruktion, leicht zu reinigen. Großes digitales Soft-Touch-Display mit weißen Ziffern. Ergonomisch geformte Griffe mit eingebettetem, hygienischem Silikon-Softgrip für einfachere Handhabung und Reinigung. Konnektivität vorbereitet.
IPX3-Zertifizierung für Wasserdichtheit.
Konfiguration: Einseitig bedienbare, freistehende Einheit.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Zwei (2) Schubladen-Kühl-/Gefriersockel mit integrierter Kompressoreinheit.
- Gerät zum Kühlen und Tiefkühlen mit einem Temperaturbereich von -22°C bis +8°C.
- Einsetzbar bei Umgebungstemperatur bis 40 ° C.
- Entwickelt für die Montage auf modularen Kochblock
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Jede Schublade zur Aufnahme von zwei 12" x 20" x 6" tiefen Pfannen mit Verwendung der mitgelieferten, abnehmbaren Trennschiene oder zwei 325 mm x 530 mm (1/1 GN) max. 150 mm tiefen Pfannen.
- Magnetische Schnappdichtungen, zum Reinigen abnehmbar.
- Umluftkühlung für schnelles Kühlen und gleichmäßige Temperaturverteilung.
- Das Gerät kann auf Rollen installiert werden.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Gelochte Oberfläche und Bodenplatte für bessere Luftzirkulation.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.

Konstruktion

- Großes digitales Display mit weißen Ziffern und Soft-Touch-Tasten.
- Edelstahlkonstruktion mit Scotch Brite Schliff für höchsten Hygienestandard.
- Gerät mit Eigenkühlung.
- IPX3 Schutzgrad.

Nachhaltigkeit

- FCKW- und HFCKW-freie, hochökologische Kältemittelart: R290 (ökologisches Gas im Schaum: Cyclopenthan). Kohlenwasserstoff-Kühlgas R290 für die geringsten Umweltauswirkungen (GWP=3), um die Auswirkungen des Treibhauseffekts und des Ozonabbaus zu reduzieren.

Optionales Zubehör

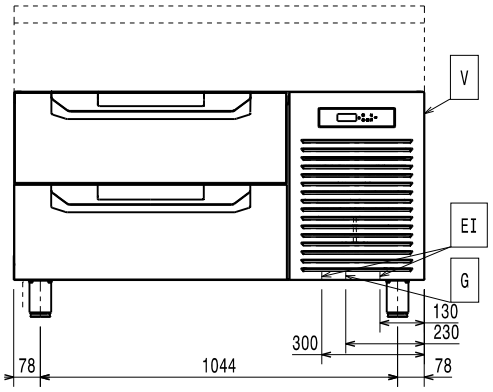
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm — PNC 912508 ❑
- CNS-Frontblende, 1200 mm Länge — PNC 912602 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, freistehend, 800 mm — PNC 912619 ❑

• CNS-Sockelblenden, links und rechts, wandstehend, 800 mm	PNC 912622	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, Rücken an Rücken 1600 mm	PNC 912625	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 1200 mm Länge	PNC 912810	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 1200 mm Länge	PNC 912829	❑
• CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913094	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm	PNC 913098	❑
• CNS-Rückwand 1200X550 mm	PNC 913186	❑
• 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	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913257	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links	PNC 913264	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913266	❑
• 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	❑
• Trennwand TL80 H=800mm	PNC 913669	❑
• Flache Seitenwand, rechts oder links, TL80 Kühlunterbau, H800 MM	PNC 913690	❑

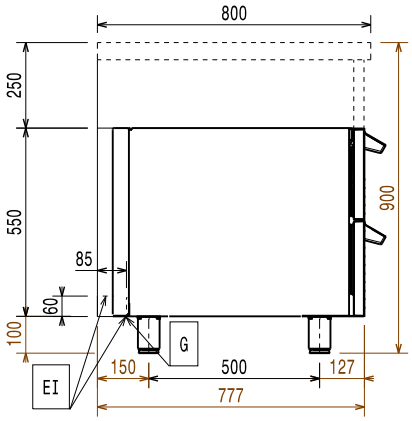
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie Electrolux Professional Thermaline 80 Kühl- Tiefkühlunterbau. 2 Schubladen GN2/1, R290

Front

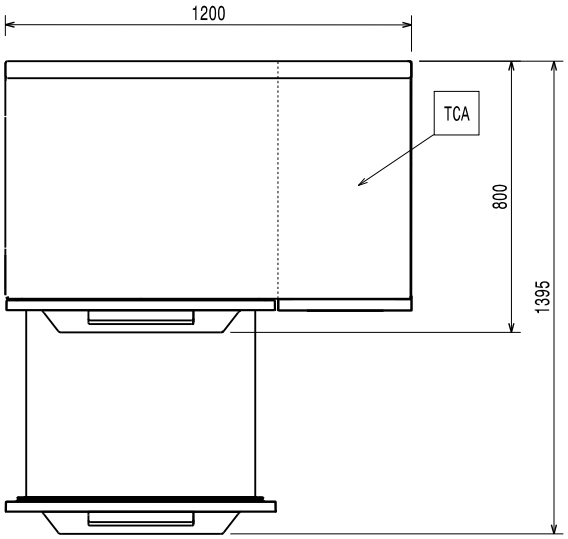


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50 Hz
Anschlusswert:	0.55 kW
Gesamt-Watt	0.55 kW

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	550 mm
Nettogewicht:	145 kg
Anzahl Schubladen:	2
Bruttokapazität:	

Kühldaten:

Min. Kühlbetriebstemperatur:	8 °C
Max. Kühlbetriebstemperatur:	-22 °C
Kompressor-Leistung:	
Abtauart:	elektrisch

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	4.2 Amps
Art des Kältemittels:	R290
Kühlleistung:	0 W
Kühlmittelgewicht:	120 g

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

2026.11.20