

Modulare Großküchengeräteserie 25l Elektro-Nudelkocher, freistehend, Hygieneunterbau

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588625 (MBKGBDDAO)

 thermaline 85 -
 FREESTANDING ELECTRIC
 PASTA COOKER, 25 LT
 WELL, ISIDE OPERATION
 WITH BACKSPLASH (H) -
 400 V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innerer Tragerahmen aus 2 mm und 3 mm Chromnickelstahl 1.4301 für besondere Stabilität. 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Durch das THERMODUL-Verbindungssystem entsteht bei Aufstellung der Geräte nebeneinander eine fugenlose Arbeitsplatte, und das Eindringen von Schmutz wird verhindert. Gerät auch zum Kochen von Nudeln aller Art, Reis, Klößen, Gemüse und Suppen geeignet. Wasserbecken aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4435 mit automatischer konstanter Wasserauffüllung und Wassertemperaturreglung über Sensoren. Eingebautes Tropfblech zum Abtropfen der Körbe. Kompatibel mit einer automatischen Korbbhubvorrichtung für leichteres Heben. Sicherheitssysteme und automatischer Trockengeh- und Überhitzungsschutz. Ringsum erhöhte Beckenkanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Standbyfunktion spart Energie und heizt schnell wieder zur Maximalleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem“ Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- 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.
- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehsschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- Automatische Wasserfüllung mit zwei Geschwindigkeiten, über Wassersensor auf max. oder min. Volumen geregelt.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur-oder Leistungsstufenwahl.
- Elektronische Temperaturregelung zum Regenerieren.

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.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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



Genehmigung:

Optionales Zubehör

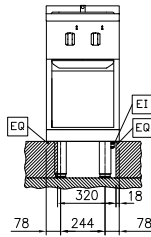
| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 400 mm Länge | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge | PNC 912878 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand links, 12,5 mm | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Rückwand, 400x700 mm | PNC 913009 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher | PNC 913135 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher | PNC 913136 | <input type="checkbox"/> |
| • Halterahmen für 4 Pastakörbe für 20-Liter-Nudelkocher | PNC 913138 | <input type="checkbox"/> |
| • Deckel für 20-Liter-Nudelkocher | PNC 913148 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913640 | <input type="checkbox"/> |
| • Untere Seitenwand unterer Teil links TL85 Wandmontage H300 | PNC 913641 | <input type="checkbox"/> |
| • Untere Seitenwand unterer Teil rechts TL85 Wandmontage H300 | PNC 913642 | <input type="checkbox"/> |
| • TL85/90 Wandmontageset - UNITS H700 | PNC 913655 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |



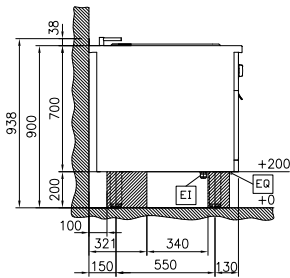
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 25l Elektro-Nudelkocher, freistehend, Hygieneunterbau

Front



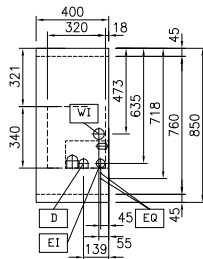
Seite



D = Ablauf
DO = Überlaufrohr
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

| | |
|----------------|----------------------|
| Netzspannung: | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Anschlusswert: | 6 kW |
| Gesamt-Watt | 6 kW |

Schlüsselinformation

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Anzahl Becken: | 1 |
| Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge: | 250 mm |
| Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe: | 330 mm |
| Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe: | 400 mm |
| Beckeninhalt: | 18 lt MIN; 24.5 lt MAX |
| Außenabmessungen, Länge: | 400 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 850 mm |
| Außenabmessungen, Höhe: | 700 mm |
| Nettogewicht: | 68 kg |
| Konfiguration | auf Untergestell; einseitig bedienbar |

Nachhaltigkeit

| | |
|------------------------------|----------|
| Durchschnittlicher Verbrauch | 8.7 Amps |
|------------------------------|----------|



Modulare Großküchengeräteserie
25l Elektro-Nudelkocher, freistehend, Hygieneunterbau

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

2025.12.12