Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 20l Gas-Nudelkocher, einseitig, mit Aufkantung, Hygieneunterbau

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588626 (MBKDGBDDPO) thermaline 85 - FREESTANDING GAS PASTA COOKER, 1X25 LT WELL, 1SIDE 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 über Sensor. Hochleistungsbrenner aus Chromstahl 1.4016 mit Flammenwächter, Sicherheitsthermostat und thermostatischer Regelung. Energieregelung für genaue Einstellung zum Kontrollieren des Siedepunkts und für optimierten Energieverbrauch. Eingebautes Tropfblech zum Abtropfen der Körbe. Kompatibel mit einer automatischen Korbhubvorrichtung 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.

IPX4 Spritzwasserschutz.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie 20l Gas-Nudelkocher, einseitig, mit Aufkantung, Hygieneunterbau

Hauptmerkmale

- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- 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.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.

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.
- Brenner aus Chromstahl 1.4016 mit hohem Wirkungsgrad und Flammenwächter.
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

- Energieregelung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

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

2026.11.19

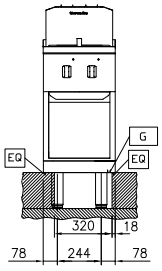
Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	❑
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	❑
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	❑
• Klappbord	PNC 912579	❑
• Klappbord	PNC 912580	❑
• Seitenbord	PNC 912586	❑
• Seitenbord	PNC 912587	❑
• Seitenbord	PNC 912588	❑
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	❑
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	❑
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge	PNC 912878	❑
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	❑
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	❑
• CNS-Rückwand, 400x700 mm	PNC 913009	❑
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	❑
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	❑
• Deckel für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913148	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913206	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913207	❑
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	❑
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	❑
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Untere Seitenwand unterer Teil links TL85 Wandmontage H300	PNC 913641	❑
• Untere Seitenwand unterer Teil rechts TL85 Wandmontage H300	PNC 913642	❑
• TL85/90 Wandmontageset - UNITS H700	PNC 913655	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	❑

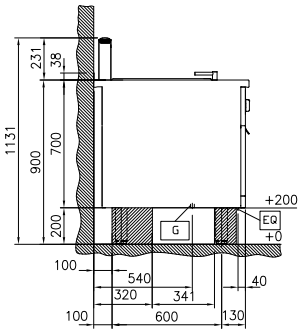
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 20l Gas-Nudelkocher, einseitig, mit Aufkantung, Hygieneunterbau

Front

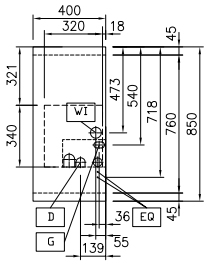


Seite



D = Ablauf
DO = Überlaufrohr
EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss
WI = Wasserzulauf

oben



Gas

Gasleistung:	11.5 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

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

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

2026.11.19