



## Modüler Pişirme Ekipmanları thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Oven, 1 Side H=700



588427 (MAIMEAH8AO)

Endüksiyon ocak, 4 zonlu,  
tek taraflı operasyon, fırını,  
800X800X700H-TL80

### Özellikler

#### Sıra No.

DIN 18860-2 normuna göre imal edilmiştir. Üst tabla 20 mm yüksekliğinde damla buruludur. Ünitenin 2 ve 3 mm kalınlıkta, 1.4301 (AISI 304) kalitede karkas bir konstrüksiyonu bulunur. Düz yüzelyi üst tabla kolayca temizlenebilir. Yanyana gelen üniteler THERMODUL bağlantı sistemi ile birbirlerine eklendiğinde kesintisiz düz bir yüzeyin oluşması sağlanır; bu sayede üniteler arasına sıvı girmesi ve kir birikimi önlenir. Geniş, çok-bobinli düz cam-seramik pişirme yüzeyi kolay ve hızlı temizlik yapılabilmesini sağlar. 4 ısı zonlu, 9 güç seviyeli ısıtma pleyti kısa sürede maksimum ısı seviyesine ( $300^{\circ}\text{C}$ ) ulaşır ve çevreye ısı yayımı çok düşük düzeydedir. Pişirme pleytinin aşırı ısınması durumunda bir emniyet sviçi elektrik akımını keser. Metal kontrol düğmeleri hijyenik silikonla kaplıdır ve "yumuşak" bir kavrama ve kolay temizlik sağlarlar. Elektrikli statik fırının kapısı 40 mm kalınlıktadır ve fırın tabanında ısıtı muhafaza eden nervürlü emaye çelik bir pleyt bulunur. Fırın kabİNinde 2 farklı yükseklikte GN2/1 tepsisi rayları vardır. Ağır iş amaçlı termostat ile fırın ısısı  $300^{\circ}\text{C}$ 'ye kadar ayarlanabilir. Hassas ısı kontrolu için elektronik sensorlu. Manuel nem kontrolü. Üsteki ısıtıcılar gril amaçlı olarak da kullanılır. Düz konstrüksiyonu sayesinde kolayca temizlenebilir. Aşırı ısınmaya karşı emniyet sviçi vardır. "Stand-by" fonksiyonu enerji tasarrufu sağlar ve kısa sürede maksimum ısı seviyesine ulaşır. Suya karşı koruma sınıfı: IPX5. Konfigürasyon: Tek taraftan kontrol, altı fırını. H=700mm.

#### Onay:

SIRA # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

ADI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

### Ana Özellikler

- Tam güç anında ulaşma imkanı.
- Mutfağa düşük seviyede ısı yayılımı.
- Aşırı ısınma koruma mekanizması: bir sıcaklık sensörü yardımıyla, aşırı ısınma durumunda güç akışı kesilir.
- Tenceler kalırmaya gerek olmadan bir zondan diğerine taşınabilir.
- Düz cam-seramik yüzey kolayca temizlenir; maksimum hijyen sağlanır.
- Tüm ana komponentlere ön taraftan kolayca ulaşılır.
- THERMODUL bağlantı sistemi üniteleri birbirine birleştirerek kaynaksız düz bir üst tablo yaratır; böylece cihazların yaşamsal komponentlerine sıvı akması veya kir girmesi engellenir ve ünitelerin yenileriyle değiştirilmesi ya da bakımları sırasında kolayca yerlerinden çıkarılmasına imkan verir.
- Hijyenik ve rahat bir deneyim sunan silikon yüzelyi metal düğmelerle daha kolay kullanım ve temizlik imkanı. Kontrol düğmelerinin özel tasarımı, sıvıların ve kirlerin cihazın önemli parçalarına sızmasını önerler.
- 9 Güç modu.
- Isıya ve kimyasallara karşı dayanıklı temperli camdan üretilmiş dijital ekran sıcaklıkların ve güç ayarlarının görüntülenmesine olanak tanır. Ekranda ayrıca cihazın ve ocağın ısıtma fonksiyonlarının çalışır durumda olup olmadığı da gösterilir.
- Ünite DIN 18860\_2'ye göre ve 70 mm girintili bazalı olarak üretilmiştir.
- Fırın kapısında 40 mm kalınlıkta ısı izolasyonu vardır.
- Silikonlu yumuşak tutuşlu saplar ergonomiktir ve kolayca temizlenir.
- Fırın kabİNinde 3 seviyeli GN2/1 ebadında kılavuz rayları ve nervürlü emaye taban pleyti bulunur.
- $300^{\circ}\text{C}$ 'ye kadar ısı aralığına sahip ağır hizmete uygun termostat.
- Fırının üst rezistansları gril amaçlı olarak da kullanılır.
- Pişirme kabİNinde manuel nem kontrolü.
- Hassas ısı kontrolu için elektronik sensor.
- Fırın ısısı  $300^{\circ}\text{C}$ 'ye kadar yükselir.

### Konstrüksiyon

- Her zon için ayrı kontrol ışığı.
- 1.4301 (AISI 304) malzemeden 2 mm üst tablo.
- Her tarafına rahatlıkla erişilebilen, kolayca temizleme imkanı tanıyan düz yüzey yapısı.
- DIN 18860\_2'ye uygun şekilde, 20mm damlama önleyici kenarlı üst tablo ile



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[professional@electroluxprofessional.com](mailto:professional@electroluxprofessional.com)

tasarlanmış ünite.

- DIN 18860\_2'ye uygun şekilde, 20mm damlama önleyici kenarlı üst tabla ve 70 mm gömülü taban ile tasarlanmış ünite.
- Suya karşı koruma sınıfı ve sertifikası: IPX5
- Yoğun çalışma koşulları için ideal sağlamlıkta paslanmaz çelikten iç kasa.

### Sürdürülebilirlik



- Enerji tasarrufu sağlayan "Standby" fonksiyonu. Maksimum gücü hızla ulaşılır.
- Bu model İsviçre Enerji Verimliliği Yönetmeliği (730.02) ile uyumludur.

### Dahil Aksesuarlar

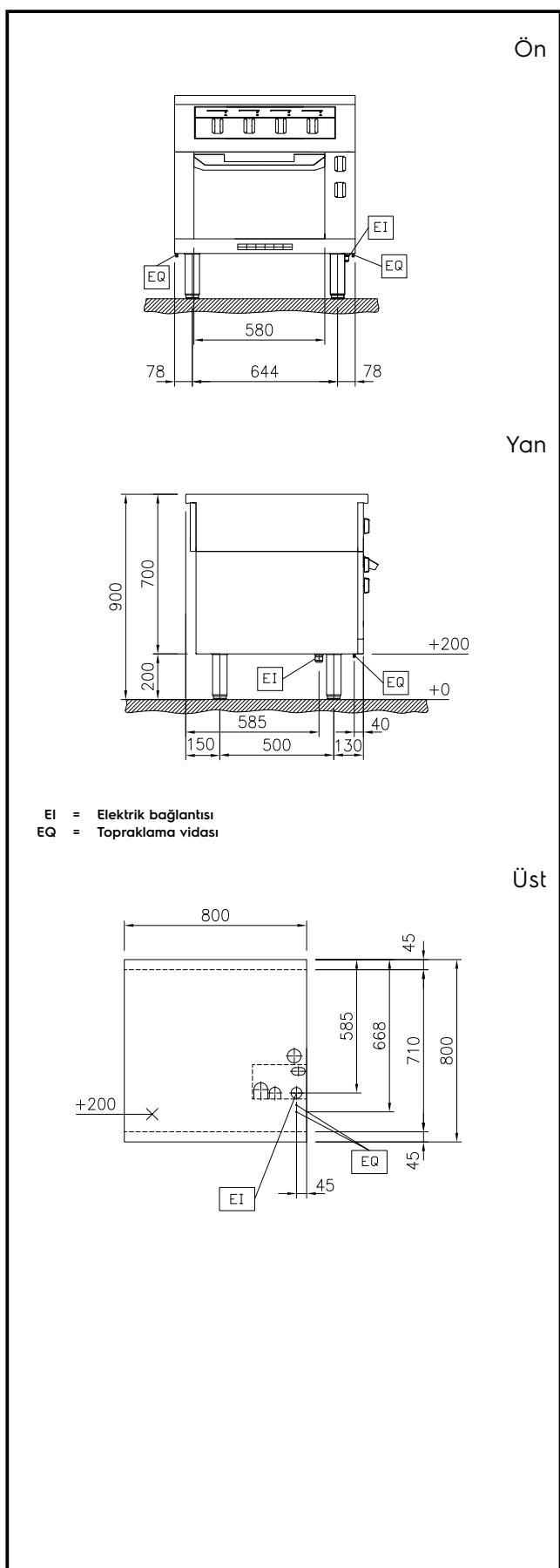
- 1 Fırın rafı, kromajlı GN2/1 PNC 910652

### Opsiyonel Aksesuarlar

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Enfraruj ve endüksiyon ocaklar için spatula                                   | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Fırın tepeşti GN2/1   | PNC 910651 | <input type="checkbox"/> |
| • Therma fırınlara ater tuğları taban pleyti için çelik taban pleyti GN2/1      | PNC 910655 | <input type="checkbox"/> |
| • Therma kuzine fırınları için ater tuğlasından taban pleyti GN2/1              | PNC 910656 | <input type="checkbox"/> |
| • Bağlantı rayı 800 mm  | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Paslanmaz çelik yan panel, ada tipi üniteler için, 800x700x12 mm - TL80       | PNC 912509 | <input type="checkbox"/> |
| • Porsiyonlama rafı, 800 mm genişlik  | PNC 912526 | <input type="checkbox"/> |
| • Korkuluk (Tabak Rafı), 800x200 mm   | PNC 912556 | <input type="checkbox"/> |
| • Katlanabilir raf, 300x800mm   | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> |
| • Katlanabilir raf, 400x800mm   | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> |
| • Sabit yan raf, 200x800mm  | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> |
| • Sabit yan raf, 300x800mm  | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> |
| • Sabit yan raf, 400x800mm  | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> |
| • Paslanmaz çelik tekmelikler, sol ve sağ, sırt sırtı montaj, 100x1600mm        | PNC 912625 | <input type="checkbox"/> |
| • Paslanmaz çelik ön tekmelik, 200x800mm  | PNC 912634 | <input type="checkbox"/> |
| • Paslanmaz çelik tekmelikler, sol ve sağ, bağımsız üniteler için, 200Hx800mm   | PNC 912655 | <input type="checkbox"/> |
| • Paslanmaz çelik baza, Therma modüler, bağımsız üniteler için - 800x800x200 mm | PNC 912863 | <input type="checkbox"/> |
| • Bağlantı ray kiti, sağ - 800 mm   | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |
| • Bağlantı ray kiti, sol - 800 mm   | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |
| • Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sol - 800 mm              | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> |
| • Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sağ - 800 mm              | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> |
| • Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sol - 800 mm                    | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> |

- Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sağ - 800 mm PNC 913201
- Paslanmaz çelik yan panel, sırt sırtı montaj, 12 mm, h=700, sol - 800mm PNC 913214
- Paslanmaz çelik yan panel, sırt sırtı montaj, 12 mm, h=700, sağ - 800mm PNC 913215
- TL80/85/90 sırt sırtı montaj için T-Tipi kenetleme rayı - 2000mm PNC 913227
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230
- Son ünite için ray kiti, (12.5mm), sırt sırtı montaj için, sol - TL80 PNC 913249
- Son ünite için ray kiti, (12.5mm), sırt sırtı montaj için, sağ - TL80 PNC 913250
- Son ünite için ray kiti, düz montaj, sırt sırtı montaj için, sol - TL80 PNC 913253
- Son ünite için ray kiti, düz montaj, sırt sırtı montaj için, sağ - TL80 PNC 913254
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, oda tipi üniteler için, H700 - TL80 PNC 913258
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, sırt sırtı montajlar için, sol, H700 - TL80 PNC 913271
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, sırt sırtı montajlar için, sağ, H700 - TL80 PNC 913272
- Filtre W=800mm PNC 913665
- Paslanmaz çelik bölme paneli, 800x700mm (sadece Electrolux Professional Thermaline Modular 80 ve Thermaline C80 arasında kullanılmalıdır) PNC 913668
- Paslanmaz çelik yan panel, 800x700mm, gömme montaj (yalnızca duvara karşı, nişin karşısında ve Electrolux Profesyonel Thermaline ve ProThermetic cihazlar ile harici cihazlar arasında - en az aynı ölçülerde olmak şartıyla) kullanılmalıdır PNC 913684





Modüler Pişirme Ekipmanları  
 thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Oven, 1 Side H=700

Şirket önceden haber vermemekszin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
 Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.07.18



## Modüler Pişirme Ekipmanları thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Oven, 1 Side H=700

### Elektrik:

Voltaj: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Toplam Watt: 25 kW

### Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik: 800 mm  
Dış boyutlar, Derinlik: 800 mm  
Dış boyutlar, Yükseklik: 700 mm  
Net ağırlık: 121 kg  
  
Konfigurasyon:  
Ön Pleytlerin Gücü: Fırın Üstünde;Tek Taraftan  
Arka pleytlerin gücü: Kontrollü  
Ön pleytlerin ebadı: 5 - 5 kW  
Arka pleytlerin ebadı: 5 - 5 kW  
Setüstü endüksiyon ocak ebadı (genişlik): 320x330 320x330  
Setüstü endüksiyon ocak ebadı (derinlik): 320x330 320x330  
  
Setüstü endüksiyon ocak ebadı (genişlik): 800 mm  
Setüstü endüksiyon ocak ebadı (derinlik): 800 mm

### Sürdürülebilirlik

Anlık tüketim: 41.3 Amps



Modüler Pişirme Ekipmanları  
thermaline 80 - 4 Zone Induction Top on Oven, 1 Side H=700

Şirket önceden haber vermemesizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.  
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.07.18