Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, mit Bratofen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589663 (MCTGFAJ8AO) Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Glatte elektrisch beheizte Platte aus 14 mm dickem Stahl mit einer breiten, gerundeten Reinigungszone um die Platte herum. Schnelles Aufheizen der Platte, immer betriebsbereit; mit maximaler Oberflächentemperatur von 350°C. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem , weichem" Silikongriff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl. Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 300°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperatursteuerung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Zertifizierter Strahlwasserschutz IPX5.
Konfiguration: Einseitig bedienbar, freistehend.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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.
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Oberflächentemperatur bis 350°C
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperatur-regelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Für direktes Zubereiten auf der Platte oder in Kochgeschirren
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- 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
- Spritzschutz: IPX5

- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Die Garfläche ist eine elektrische beheizte massive Platte aus 20mm Chromnickel-Molybdänstahl 1.4404.
- 2 mm dicke Platte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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

Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. verchromter Rost GN 2/1	PNC 910652	

Optionales Zubehör

• Backblech GN 2/1	PNC 910651	❑
• Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte	PNC 910655	❑
• Schamottplatte GN 2/1	PNC 910656	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	❑
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	❑
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑
• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912600	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	❑
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	❑
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	❑
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	❑
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	❑
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913224	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913225	❑
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	❑
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	❑
• Energie-Optimierer 40A	PNC 913248	❑
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	❑

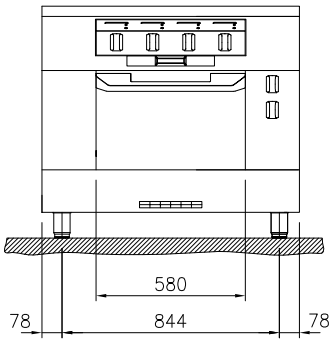
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	❑
• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	❑
• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913259	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913277	❑
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913278	❑
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	❑
• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	❑
• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	❑
• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	❑

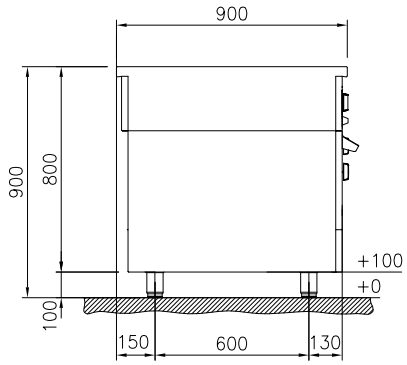
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, mit Bratofen

Front

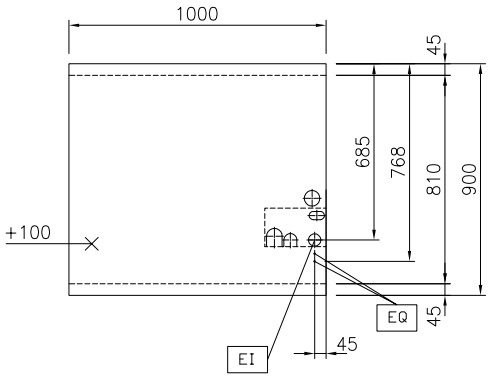


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, mit Bratofen

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert:	21.3 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	350 °C
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	0 mm
Nettogewicht:	258 kg
Konfiguration	mit Ofen;einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten	4 - 4 kW
Leistung hintere Platten	4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite)	820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	720 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	40.3 Amps

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