



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 2
Zonen, ECOTOP-Beschichtung,
einseitige Bedienung**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589523 (MCLBFAEDAO)

Elektro-Mono-Supertherm-
Herd, 2 Zonen, ECOTOP-
Beschichtung, einseitige
Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. ECOTOP-Modell mit 14 mm dicker Flußstahl-Kochfläche mit wärmespeichernder Beschichtung. 2 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- 2 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche
- 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.
- 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.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur

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
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

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



Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

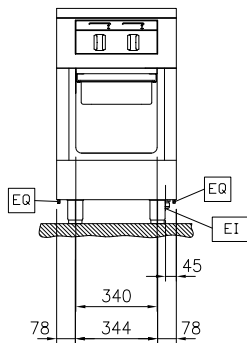
• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐	• Rostführungen	PNC 913279	☐
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	☐
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	☐	• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	☐
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐	• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐			
• Seitenbord	PNC 912589	☐			
• Seitenbord	PNC 912590	☐			
• Seitenbord	PNC 912591	☐			
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912595	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	☐			
• CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge	PNC 912917	☐			
• 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	☐			
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913233	☐			
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	☐			
• 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 Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913277	☐			
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913278	☐			



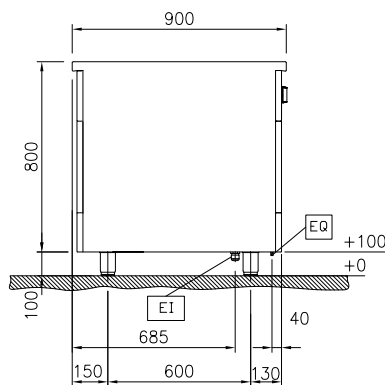
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung, einseitige Bedienung

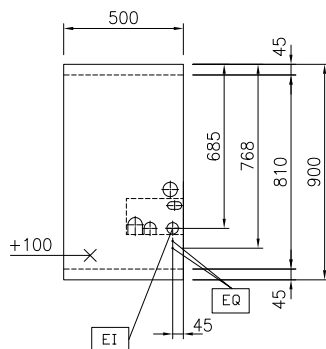
Front



Seite



oben



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 6 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen, Länge: 500 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 340 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm
Nettogewicht: 98 kg
auf Untergestell; einseitig bedienbar
Konfiguration
Leistung vordere Platten: 3 - 0 kW
Leistung hintere Platten: 3 - kW
Glühplattennutzfläche (Breite): 360 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 730 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 13 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 2 Zonen, ECOTOP-Beschichtung,
einseitige Bedienung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.