

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, einseitige Bedienung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589526 (MCLCFAJDAO)

 Elektro-Mono-Supertherm-
 Herd, 4 Zonen, 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. Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flußstahl. 4 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

- 4 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.
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- 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.
- 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: _____

Optionales Zubehör

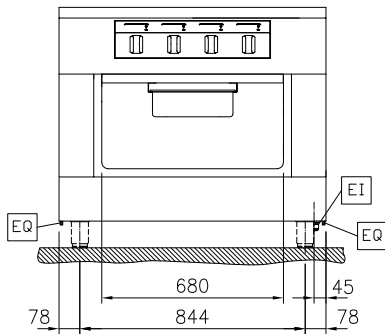
• Verbindungsschiene	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Befestigungsset für Zwischenböden TL80-58-90 einseitige Bedienung oder TL80 beidseitige Bedienung	PNC 913283	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	<input type="checkbox"/>	• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	<input type="checkbox"/>	• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	<input type="checkbox"/>	• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912582	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912589	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912600	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912922	<input type="checkbox"/>			
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913224	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913225	<input type="checkbox"/>			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913235	<input type="checkbox"/>			
• Energie-Optimierer 40A	PNC 913248	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913259	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913277	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913278	<input type="checkbox"/>			



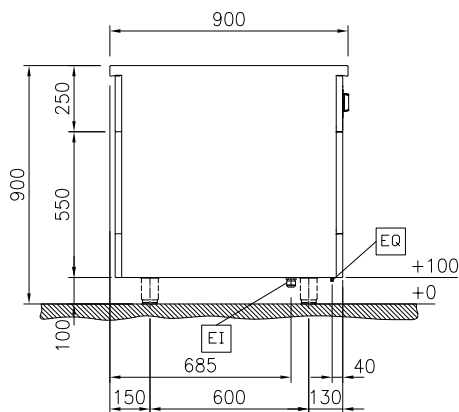
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, einseitige Bedienung

Front

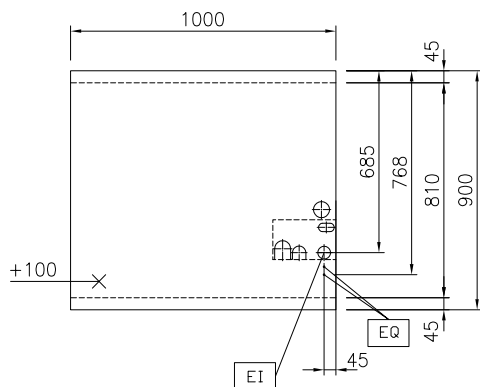


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 16 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 680 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm
Nettogewicht: 193 kg
Konfiguration: auf Untergestell; einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten: 4 - 4 kW
Leistung hintere Platten: 4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite): 820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch: 34.8 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, einseitige Bedienung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.12.12