



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen,
Ecotop-Beschichtung, einseitige
Bedienung, mit Bratofen**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589658 (MCLMFAJ8AO)

Mono-Supertherm-Herd, 4 Zonen, Ecotop-Beschichtung, einseitige Bedienung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. ECOTOP Modell mit 14 mm dickem Kochfeld aus Flusstahl mit wärmespeichernder Beschichtung. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen des Kochfelds, immer betriebsbereit. 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. Konstruktion mit reinigungsfreundlichen, glatten Flächen. Zertifizierter IPx5 Strahlwasserschutz.

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.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- 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
- 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.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- 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 Temperaturregelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Ofentemperatur bis 300 °C.
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.dach@electroluxprofessional.com

- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



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

Serienmäßiges Zubehör

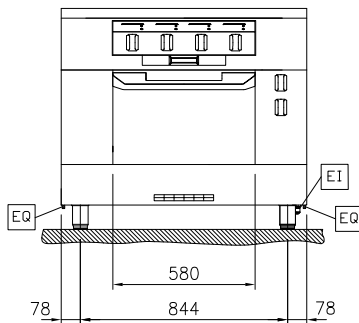
- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

Optionales Zubehör

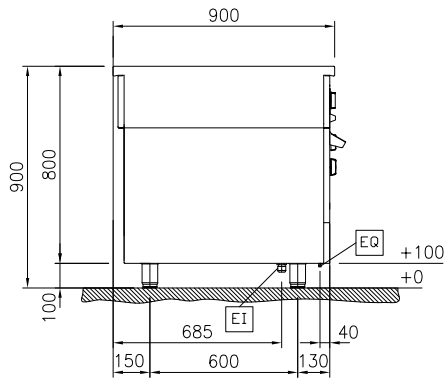
- Backblech GN 2/1 PNC 910651
- Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte PNC 910655
- Schamottplatte GN 2/1 PNC 910656
- Verbindungsschiene PNC 912502
- CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung PNC 912511
- Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912528
- 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
- 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
- FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913666
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673
- Hauptschalter 60A 10mm² NM PNC 913677
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689

Front

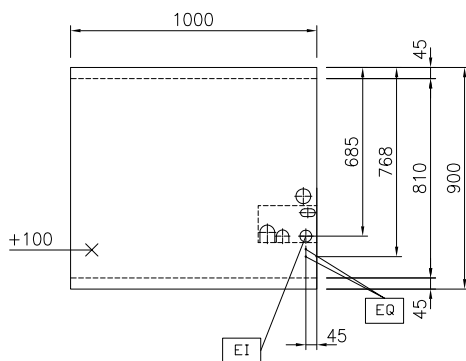


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 589658 (MCLMFAJ8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Anschlusswert: 21.3 kW

Schlüsselinformation

mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration

Leistung vordere Platten 4 - 4 kW
 Leistung hintere Platten 4 - 4 kW
 Glühplattennutzfläche (Breite) 820 mm
 Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm
 Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
 Nettogewicht: 258 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 40.3 Amps