



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 40-Liter-Gas-
Nudelkocher, einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung_German**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589451 (MCKFFADDPO)

40-Liter-Gas-Nudelkocher,
einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung

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 Chromnickelstahl 1.4301. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Gerät auch Kochen aller Arten Nudeln, Reis, Klößen und Gemüse. Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.443 mit automatischer, konstanter Wasserwiederfüllung und Wassertemperaturregelung über Sensoren. Integriertes Tropfblech zum Abtropfen der Körbe. Kompatibel mit automatischem Korbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Sicherheitssysteme und automatisches Abschalten bei niedrigem Wasserstand als Überhitzungsschutz. Aufgekanteter Rand ringsum als Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, weichem Silikon Griff für einfache Bedienung und Reinigung. Zertifizierter IPX5 Strahlwasserschutz. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- 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 Silikon Griff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.

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
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Brenner aus Chromstahl 1.4016 mit hohem Wirkungsgrad und Flammenwächter.
- IPX4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



- Energieregulierung: einzigartige Vorrichtung für genaue Leistungsregelung und Optimierung des Energieverbrauchs.

Optionales Zubehör

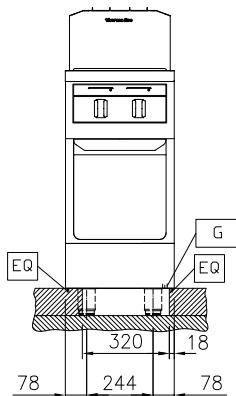
- Verbindungsschiene PNC 912502

Genehmigung: _____

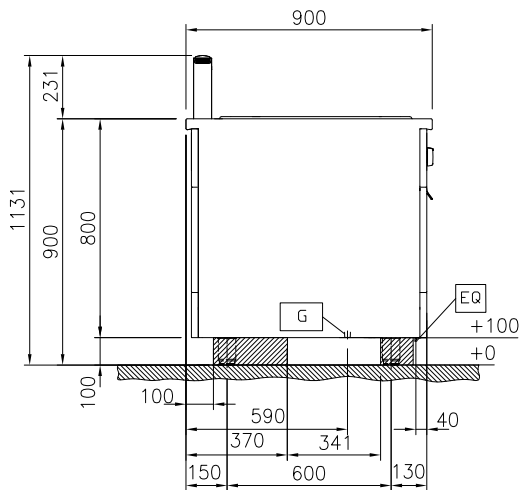


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.dach@electroluxprofessional.com

Front

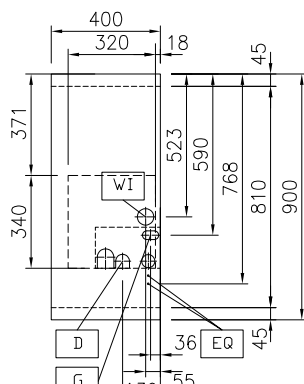


Seite



D = Ablauf
 EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss
 WI = Wasserzulauf

oben



Gas

Gasleistung:
 589451 (MCKFFADDPO) 16.5 kW
Gaszufuhr: 3/4"

Schlüsselinformation

Konfiguration auf Untergestell; einseitig bedienbar
Anzahl Becken: 1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge: 300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe: 260 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe: 520 mm
Beckeninhalt: 32 lt MIN; 40 lt MAX
Beckeninhalt (MAX): 40 lt MAX
Außenabmessungen, Länge: 400 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 73 kg