



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2
Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1-seitige
Bedienung**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589003 (MCLBAEAOAO)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 mm und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm starke 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 regelbare Heizzonen mit 2 elektronischen Fühlern 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: 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
- 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
- Monosupertherm Modell mit 20 mm Materialstärke Kochoberfläche mit wärmespeichernder Oberfläche

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
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit



Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2 Zonen,
Ecotop-Beschichtung, 1-seitige Bedienung**

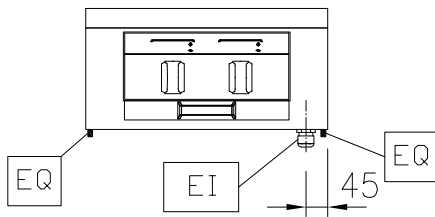
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.



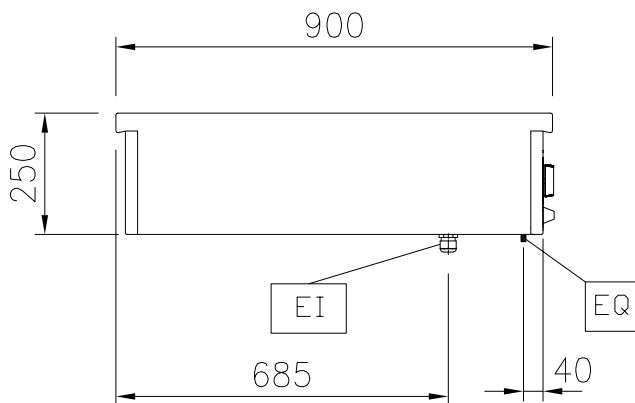
**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2 Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1-
seitige Bedienung**
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.07.17

Front

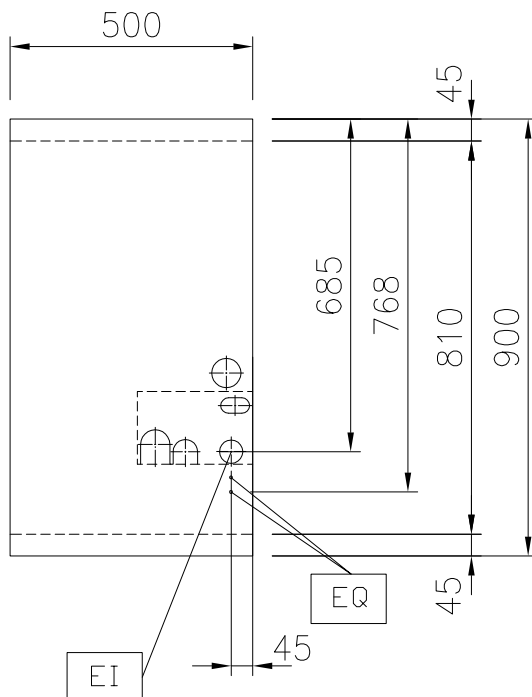


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 6 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
 Außenabmessungen, Länge: 500 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 250 mm
 Nettogewicht: 75 kg

Konfiguration

Leistung vordere Platten 3 - 0 kW
 Leistung hintere Platten 3 - kW
 Glühplattennutzfläche (Breite) 360 mm
 Glühplattenmaße (Tiefe): 730 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 13 Amps

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	☐
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐
• 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	☐
• 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 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐