

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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589004 (MCLBABEOAO)

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

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, Deckplatte mit Aufkantung.

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 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
- 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:



Electrolux
PROFESSIONAL

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

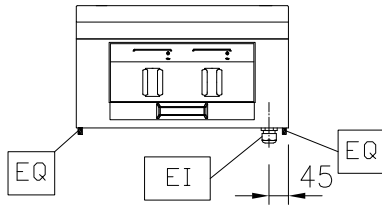
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.



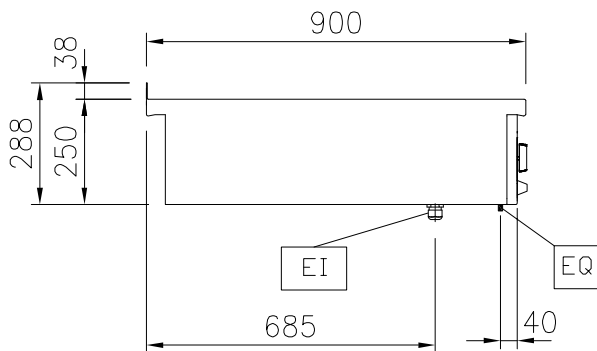
Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 2 Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1-
seitige Bedienung, Deckplatte mit
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.07.10

Front

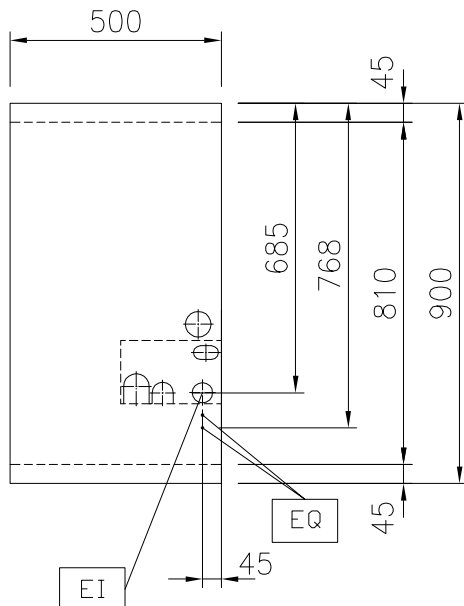


Seite



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 für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	☐
• 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 für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912981	☐
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	☐
• CNS-Rückwand, 500x700 mm	PNC 913010	☐
• CNS-Rückwand, 500x800 mm	PNC 913023	☐
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	☐
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	☐
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	☐
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	☐
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	☐
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	☐
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage 12,5mm	PNC 913636	☐
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage 12,5mm	PNC 913637	☐
• CNS-Seitenwand links für Wandmontage bündig	PNC 913638	☐
• CNS-Seitenwand rechts für Wandmontage bündig	PNC 913639	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	☐
• TL85/90 Wandmontageset - TOP 500 mm	PNC 913649	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐