

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589006 (MCLCAJOAO)

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

- 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 eingestellten 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
- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.

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).
- Spritzschutz: IPX5
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit



Genehmigung:



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4
Zonen, 1-seitige Bedienung**

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

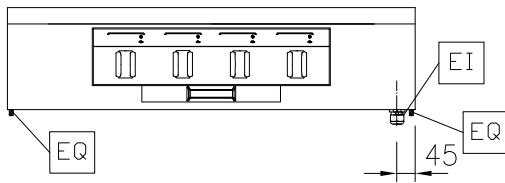


**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4 Zonen, 1-seitige Bedienung**

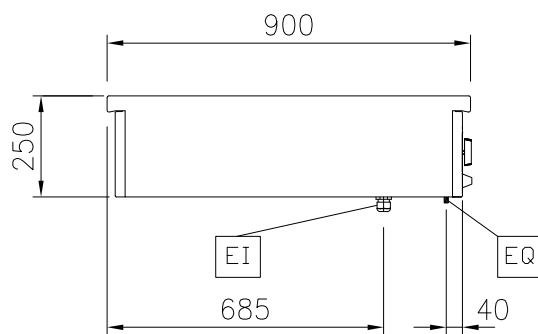
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.04.23

Front

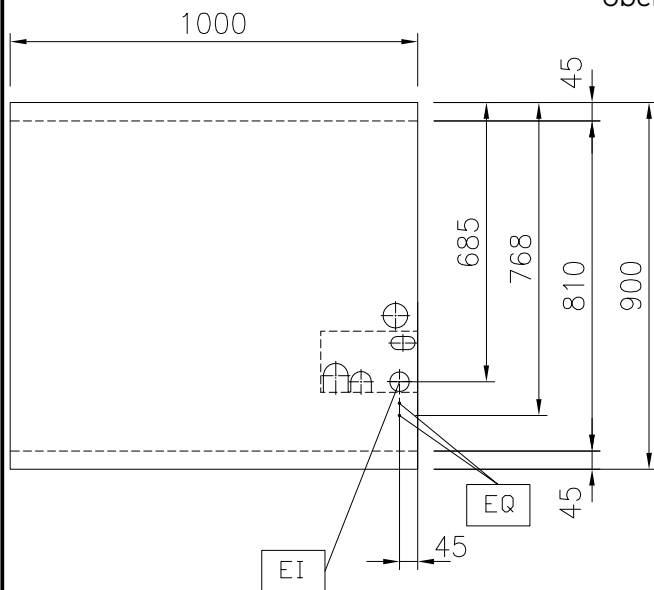


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	16 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	100 °C
Betriebstemperatur MAX.:	450 °C
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	160 kg

Konfiguration

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
------------------------------	-----------

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐
• 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	☐
• 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 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	☐
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	☐
• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	☐