



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



589009 (MCLDAAOAO)

Elektro-Mono-Supertherm-Herd, 4 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. 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 sparte 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.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturföhler 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
- 4 separat regelbare Heizzonen.

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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

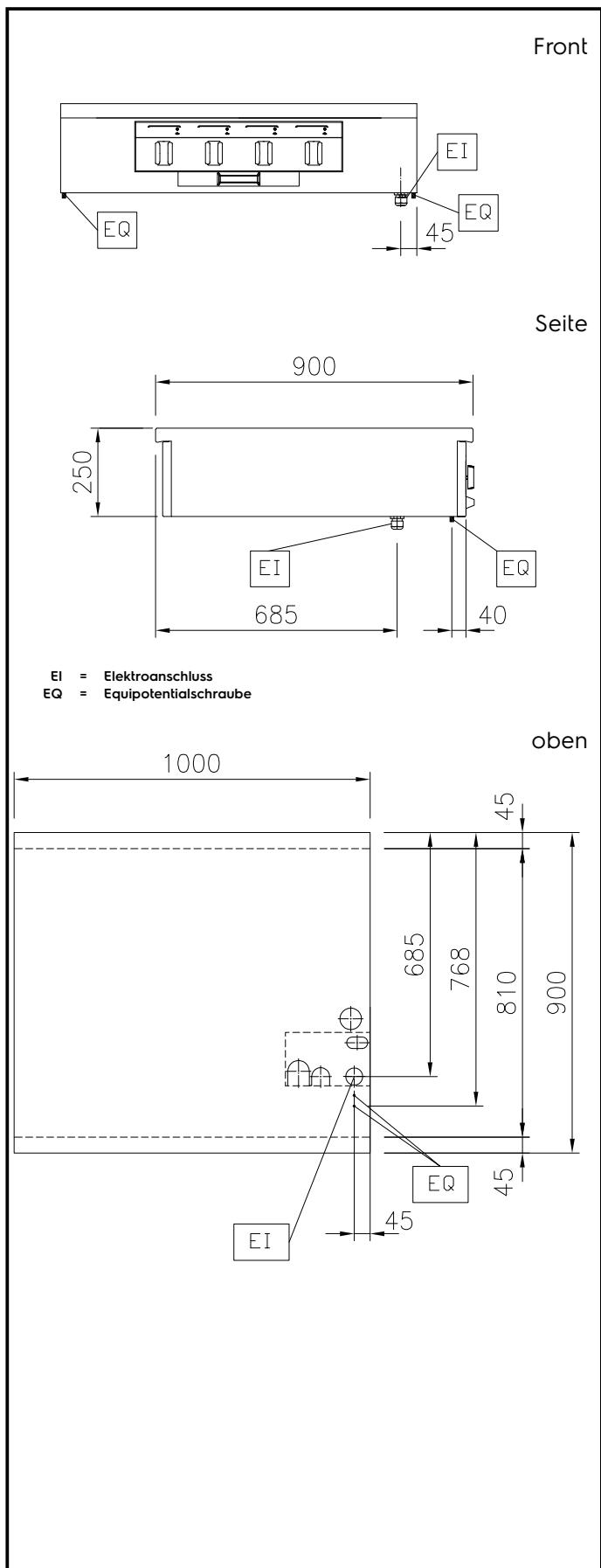


Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4 Zonen,
Ecotop-Beschichtung, 1-seitige Bedienung

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



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Kochfeld, 4 Zonen, Ecotop-Beschichtung, 1-
seitige Bedienung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.


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: einseitig bedienbar; Oberbau
Leistung vordere Platten: 4 - 4 kW
Leistung hintere Platten: 4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite): 820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher 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 ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic (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 EINSCHWEIBEN, 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