Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589088 (MCHMAADOAO)	Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung
589096 (MCHNAADOAO)	Elektro-Bratplatte mit verchromter, gerillter Platte, einseitige Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Einseitige Bedienung.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.

Nachhaltigkeit

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

Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	5.1 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	300 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	69 kg
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Kochflächentyp:	
589088 (MCHMAADOAO)	glatt
589096 (MCHNAADOAO)	gerillt
Kochflächentyp:	Chromium Plated mild steel mirror

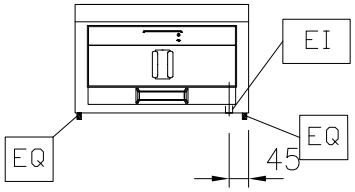
Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.4 Amps

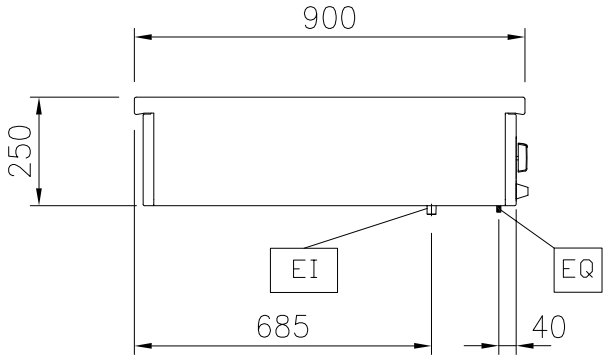
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung

Front

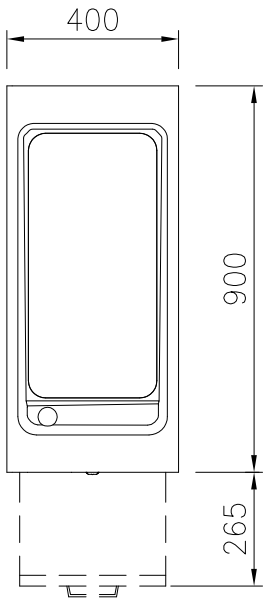


Seite

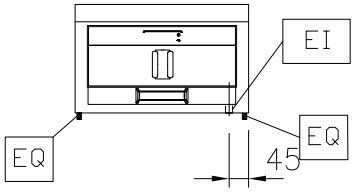


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

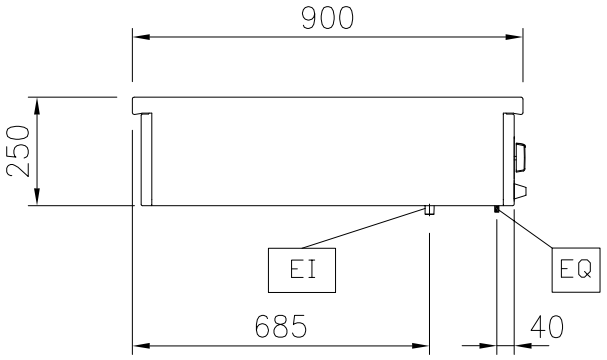
oben



Front

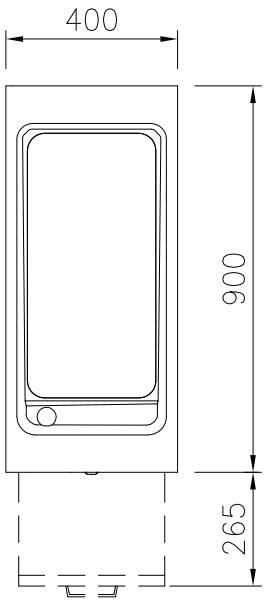


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	❑
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	❑
• 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	❑
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑

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