Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Gas-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufka

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589093 (MCHMABDOPO)	Gas-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung
589101 (MCHNABDOPO)	Gas-Bratplatte mit verchromter, gerillter Platte, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mitTropfnase. 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. Mit Sicherheitsthermostat, thermostatischer Regelung und LED-Anzeige der Zündflamme. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

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.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- Zündflamme mit Led-Anzeige

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).
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- IPx4-Wasserschutz.

Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Gas-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufka

Gas

Gasleistung:	10 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

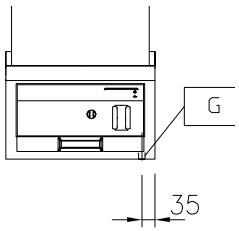
Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	300 mm
Betriebstemperatur MIN.:	110 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	69 kg
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Kochflächentyp:	
589093 (MCHMABDOPO)	glatt
589101 (MCHNABDOPO)	gerillt
Kochflächentyp:	Chromium Plated mild steel mirror

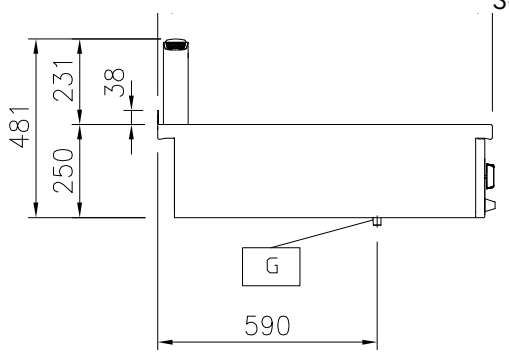
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Gas-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufka

Front

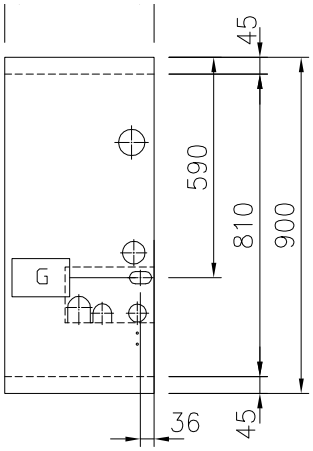


Seite

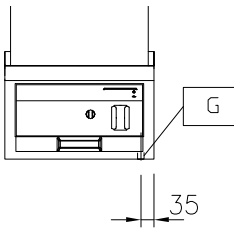


EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

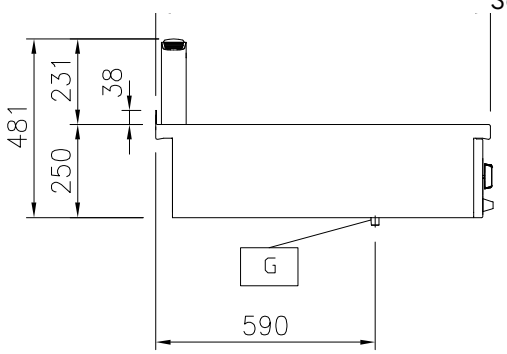
oben



Front

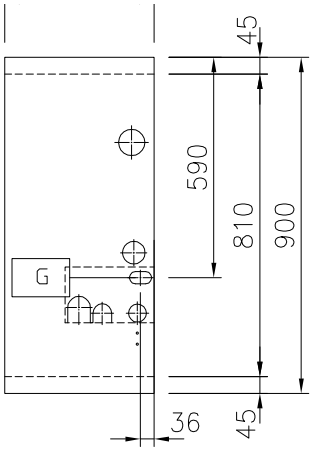


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	❑
• 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 für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (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, 400x700 mm	PNC 913009	❑
• CNS-Rückwand, 400x800 mm	PNC 913022	❑
• 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	❑
• 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	❑
• TL85/90 Wandmontageset - TOP 400 mm	PNC 913648	❑

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