



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



- 589094 (MCHMAAHOPO)** Gas-Bratplatte, verchromte, glatte Platte, einseitige Bedienung
- 589102 (MCHNAAHOPO)** Gas-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. 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“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung.

**Hauptmerkmale**

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte für den Betriebsstatus.
- 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 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 Silikon Griff 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 Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- IPx4-Wasserschutz.

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
www.electroluxprofessional.com  
professional.dach@electroluxprofessional.com



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

## Gas

### Gasleistung:

589094 (MCHMAAHOPO) 20 kW

589102 (MCHNAAHOPO) 20 kW

### Gasart, Option:

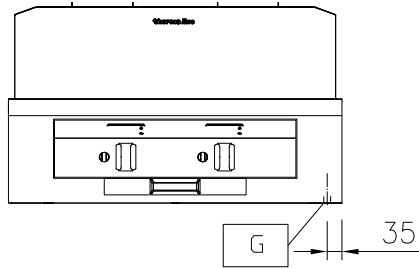
Gaszufuhr: 1/2"

## Schlüsselinformation

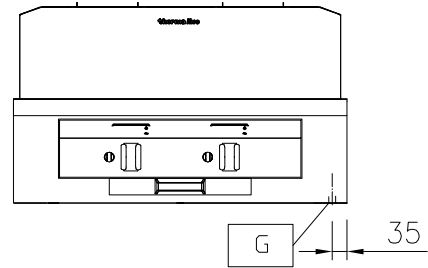
Konfiguration	einseitig bedienbar; Oberbau
Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	700 mm
Betriebstemperatur MIN.:	110 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	120 kg
Kochflächentyp:	
589094 (MCHMAAHOPO)	glatt
589102 (MCHNAAHOPO)	gerillt
Kochflächentyp:	verchromt



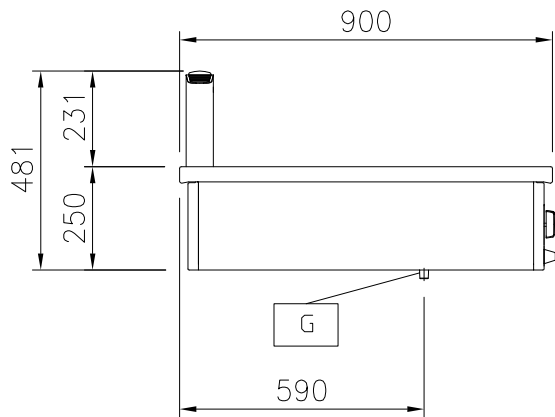
Front



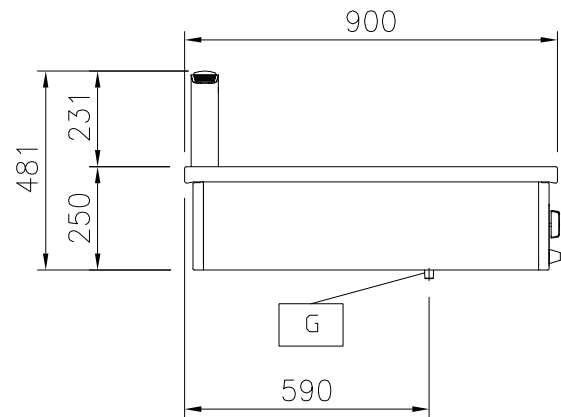
Front



Seite



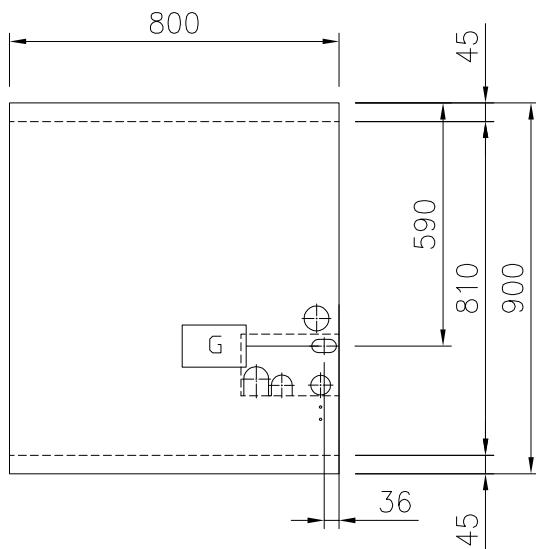
Seite



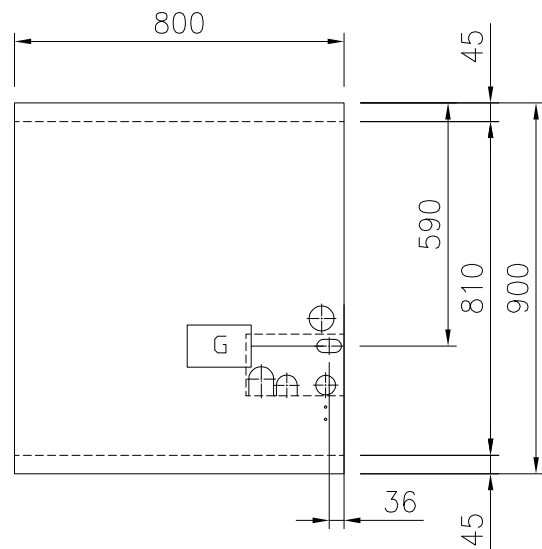
EQ = Equipotentialschraube  
G = Gasanschluss

EQ = Equipotentialschraube  
G = Gasanschluss

oben



oben



**Optionales Zubehör**

- Verbindungsschiene (nur für 589094) PNC 912502
- Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912526
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- 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) (nur für 589094) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) (nur für 589094) PNC 912976
- Endschiene, links, bündig PNC 913111
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112
- Schaber für flache Platten (nur für 589094) PNC 913119
- Schaber für gerippte Platten (nur für 589102) PNC 913120
- 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
- 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