



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“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeileuchte 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 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 Flußstahl 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



Electrolux
PROFESSIONAL

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

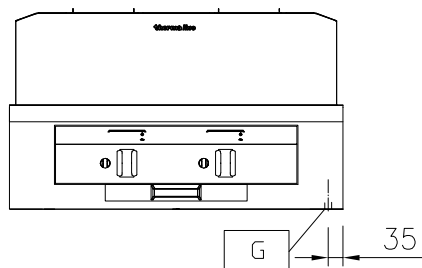
Gas

Gasleistung: 20 kW
Gasart, Option:
Gaszufuhr: 1/2"

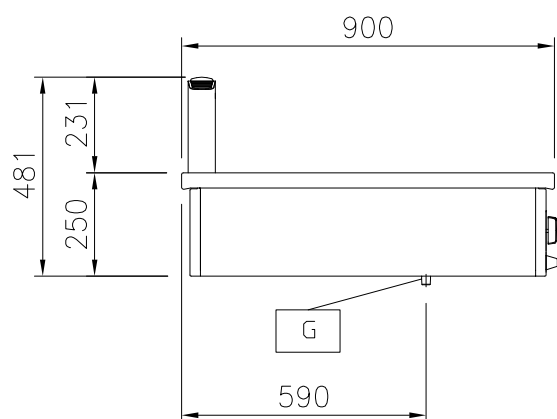
Schlüsselinformation

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
Konfiguration: einseitig bedienbar;
Oberbau
Kochflächentyp:
589094 (MCHMAAHOPO) glatt
589102 (MCHNAAHOPO) gerillt
Chromium Plated mild
Kochflächentyp: steel mirror

Front

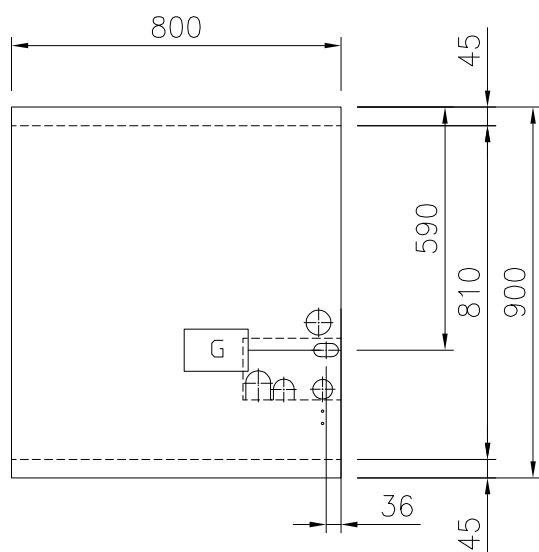


Seite

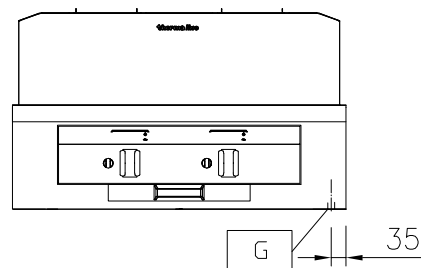


EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

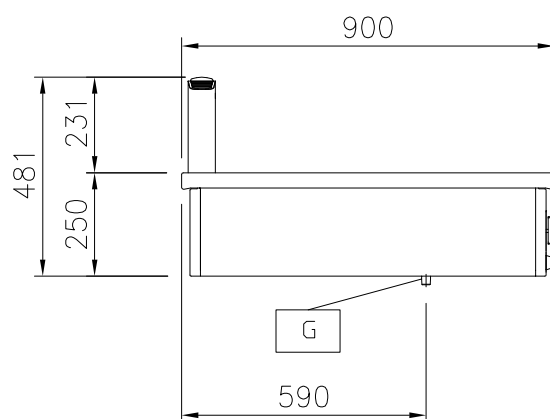
oben



Front

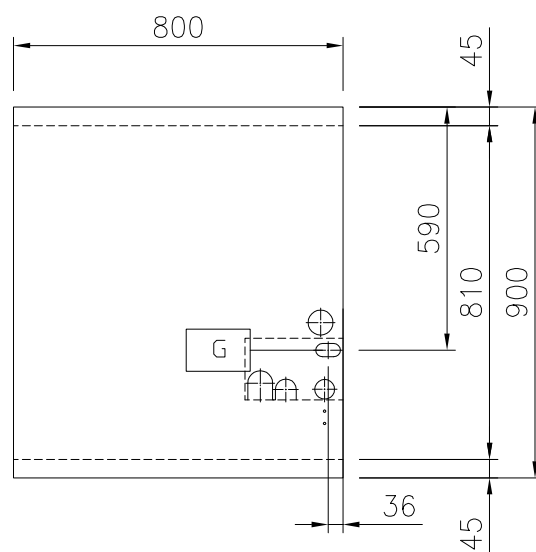


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |