

**Modulare Großküchengeräteserie
 thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
 verchromter, gerillter und glatter Platte,
 1-seitige Bedienung**

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589107 (MCHOABH0AO)

 Elektro-Bratplatte mit
 verchromter, glatter/gerillter
 Platte, einseitige Bedienung,
 rückseitige Aufkantung

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 Fettaufangbehälter. 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: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

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 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 eingestellten 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).
- Garfläche aus verchromtem Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Spritzschutz: IPX5
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.

Nachhaltigkeit

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

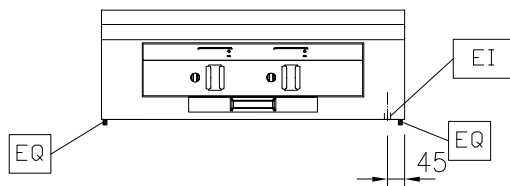

Genehmigung:



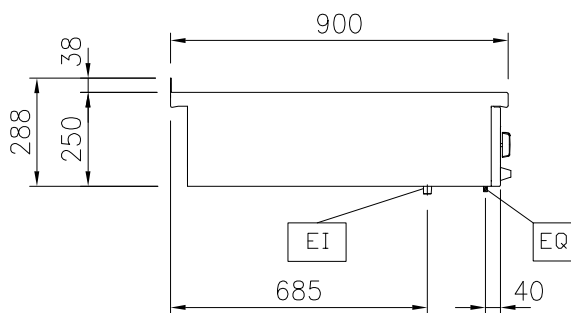
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
verchromter, gerillter und glatter Platte, 1-
seitige Bedienun

Front

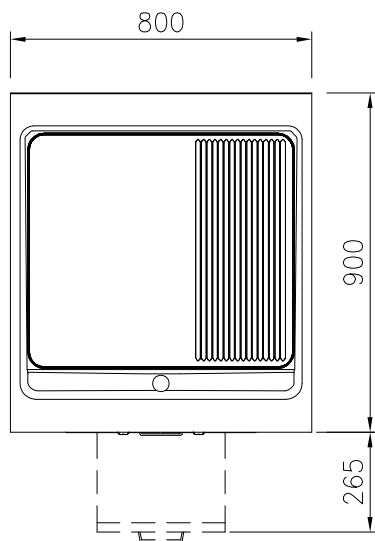


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 15.3 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe: 615 mm
Garflächenlänge: 700 mm
Betriebstemperatur MIN.: 80 °C
Betriebstemperatur MAX.: 280 °C
Außenabmessungen, Länge: 800 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 250 mm
Nettogewicht: 120 kg
Konfiguration: einseitig bedienbar;
Oberbau
Kochflächentyp: 2/3 glatt 1/3 gerillt
Chromium Plated mild steel
mirror

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 22.1 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit verchromter, gerillter und glatter
Platte, 1-seitige Bedienun
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.08.31

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499 ☐
- 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 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, 800x700 mm PNC 913013 ☐
- CNS-Rückwand, 800x800 mm PNC 913026 ☐
- 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 ☐
- Energie-Optimierer 24A PNC 913246 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640 ☐
- TL85/90 Wandmontageset - TOP 800 mm PNC 913652 ☐
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ☐