



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bain-Marie mit
rückseitiger Wassermischarmatur, 1-
seitige Bedienung, Deckpla**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589133 (MCBAABDOAO)

Elektro-Bain-Marie mit
rückseitiger Mischbatterie,
einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung, GN
1/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm 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. Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435, fugenlos in die Deckplatte eingeschweißt. Automatischer Trockengehsschutz. Ringsum erhöhte Kanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung, Mischarmatur rückseitig, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Füllmarke an Beckenseitenwand.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- 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 Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur-oder Leistungsstufenwahl.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- 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.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- 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).
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Nachhaltigkeit

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



Genehmigung:



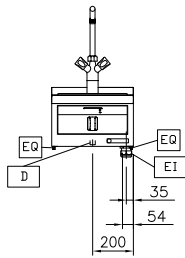
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com



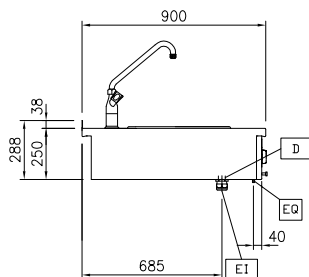
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bain-Marie mit
rückseitiger Wassermischarmatur, 1-seitige
Bedienung, Deckpla**

Front

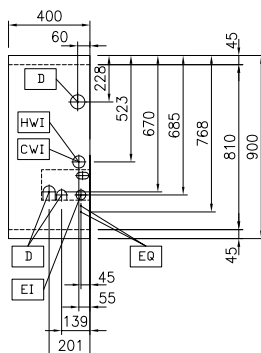


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 1.5 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Becken: 1
Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Länge: 307 mm
Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Höhe: 170 mm
Beckenabmessungen
(Nutzinhalt) Tiefe: 509 mm
Beckeninhalt: 5 lt MIN; 32 lt MAX
Thermostatbereich: 30 °C MIN; 90 °C MAX
Außenabmessungen, Länge: 400 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 250 mm
Nettogewicht: 25 kg

Konfiguration einseitig bedienbar;
Oberbau

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 3.8 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bain-Marie mit rückseitiger
Wassermischarmatur, 1-seitige Bedienung, Deckpla
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.15

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), ProThermetic Kippgerät (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	☐
• Deckel für Aquacooker 1/IGN + Bainmarie 1/IGN	PNC 913139	☐
• 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 14A	PNC 913244	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913297	☐
• 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	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913657	☐
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐