Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 2/1

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589273 (MCADEBHDAO) Elektro-Multifunktionsbräter, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, GN 2/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruiert nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. 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. Multifunktions-Gargerät zum Braten mit Fett, Garen von flüssigen Produkten und als Bain-Marie einsetzbar. 18 mm dicker, Edelstahl plattierter Boden, fugenlos in den Tiegel aus Chromnickelstahl eingeschweißt. Hochleistungsheizregister für optimale Temperaturverteilung, bis 280°C aufheizbar. Tiegel geeignet zur Aufnahme von GN Behältern. Große Ablauföffnung zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettauffangbehälter. Ringsum erhöhte Tiegelkanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr ab bei zu hoher Temperatur. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die höchste Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung. Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

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.
- Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Max. Temperatureinstellung: 280 °C.
- Tiegel geeignet zur Aufnahme von GN Behältern.
- 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

- Ein 18 mm dicker, mit Edelstahl plattierter Boden ist nahtlos in den Tiegel aus Chromnickelstahl geschweißt.
- Gerundete Ecken und Kanten für leichte Reinigung.
- Stauraum im Unterbaur zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Spritzschutz: IPX5
- 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
- Selbsttragende Konstruktion.

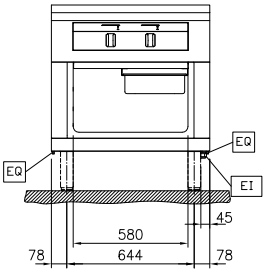
Nachhaltigkeit

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

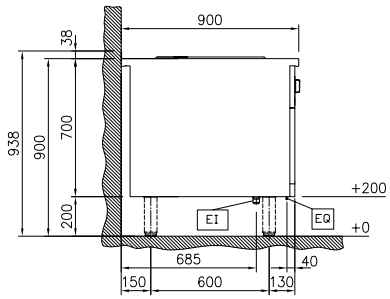
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Elektro-Multifunktionsgerät, 1-seitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, GN 2/1

Front

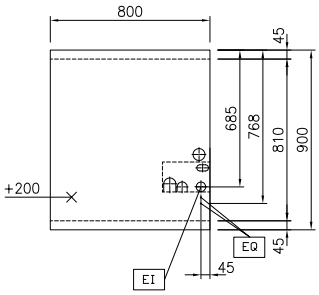


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	10.2 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	630 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	110 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Garflächentiefe:	0 mm
Garflächenlänge:	0 mm
Tiegletiefe:	110 mm
Max. Beckeninhalt:	22 lt
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	580 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	150 kg
Konfiguration	Rectangular;Fixed;With splashback

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	14.7 Amps

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

Optionales Zubehör

- Deckel für Bratherd GN 1/1 PNC 910621 ❑
- 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 ❑
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912634 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung PNC 912660 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge PNC 912939 ❑
- 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-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913101 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913105 ❑
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913117 ❑
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913118 ❑
- Abgerundete Klingen für Schaber PNC 913123 ❑
- 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 ❑
- Bodenplatte für Multibräter GN 2/1 PNC 913229 ❑
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232 ❑
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234 ❑
- Energie-Optimierer 18A PNC 913245 ❑
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913267 ❑
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913269 ❑
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640 ❑
- LOWER SIDE PANEL TL90 WALL MOUNT.(L)H300 PNC 913643 ❑
- LOWER SIDE PANEL TL90 WALL MOUNT.(R)H300 PNC 913644 ❑
- TL85/90 Wandmontageset - UNITS H700 PNC 913655 ❑
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913681 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688 ❑

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