

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 40 | Elektro- Nudelkocher, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589292 (MCKEEADDAO)

 40-Liter-Elektro-
Nudelkocher, einseitige
Bedienung

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. Gerät zum Garen aller Arten Nudeln, Reis, Klößen, Gemüse und Suppen. Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 mit automatischem Wiederfüllen mit Wasser und sensorgesteuerter Wassertemperatur. Mit eingebautem Tropfblech für die Körbe. Kompatibel mit einem automatischen Korbbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Mit automatischem Trockengehschutz. Ringsum laufende hohe Kante zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchstleistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- 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 Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Gerät mit Abtropffläche zum Aufstellen der Körbe zum Abtropfen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- 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.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- Automatische Wasserfüllung mit zwei Geschwindigkeiten, über Wassersensor auf max. oder min. Volumen geregelt.
- Wassertemperatur-Regelung über elektronischen Sensor mit Temperatur- oder Leistungsstufenwahl.
- Elektronische Temperaturregelung zum Regenerieren.

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
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



Genehmigung:



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 40 I Elektro-
Nudelkocher, 1-seitige Bedienung**

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

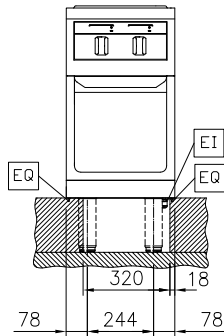


**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 40 I Elektro-Nudelkocher, 1-seitige Bedienung**

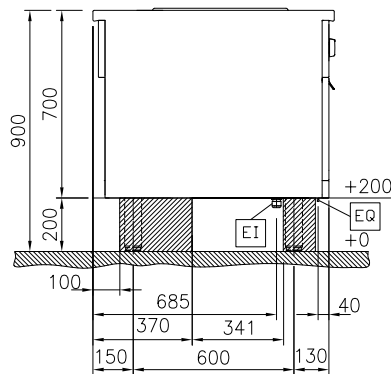
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.07.17

Front

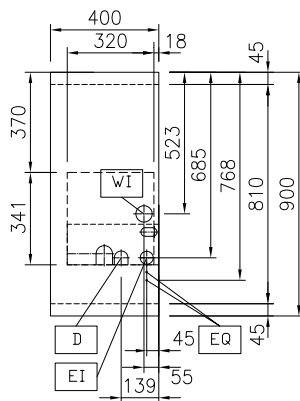


Seite



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

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	10 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	300 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	320 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	515 mm
Beckeninhalt:	38 lt MIN; 40 lt MAX
Beckeninhalt (MAX):	40 lt MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	70 kg
Konfiguration	auf Untergestell; einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	14.4 Amps
------------------------------	-----------

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐	• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	☐
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	☐	• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐	• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913275	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐	• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913276	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	☐
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912657	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	☐			
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912954	☐			
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	☐			
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	☐			
• 3 Stk. ergonomische Körbe für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913124	☐			
• 1 Stk. Korb für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 913125	☐			
• 1 Stk.ergonomischer Korb für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913126	☐			
• Korb-Einlegeboden für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913127	☐			
• 3 Stk. Körbe 1/3 GN für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913128	☐			
• 2 Stk. Körbe 1/2 GN für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913129	☐			
• 3 Stk. Rundkörbe für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913130	☐			
• 6 Stk. Rundkörbe für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913131	☐			
• Auflagerost für runde Pastakörbe	PNC 913132	☐			
• Halterahmen für 6 runde Pastakörbe	PNC 913133	☐			
• 1 Stk. Korb 1/1 GN für 40-Liter- Nudelkocher	PNC 913134	☐			
• Deckel für 40-Liter-Nudelkocher	PNC 913149	☐			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	☐			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	☐			
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913222	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913223	☐			
• 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	☐			
• Energie-Optimierer 18A	PNC 913245	☐			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	☐			