Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 40 l 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 Korbhubsystem 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.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- 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.
- 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 eingestellte 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

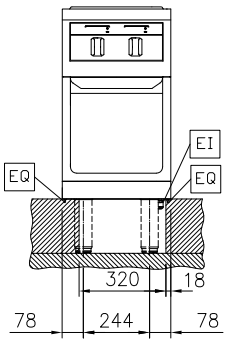
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

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

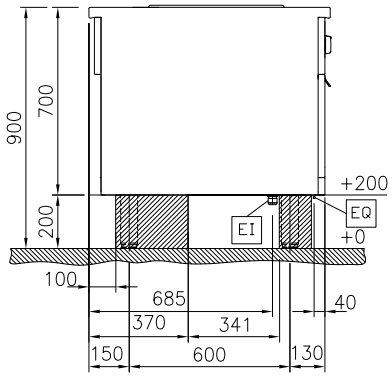
2026.11.16

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

Front

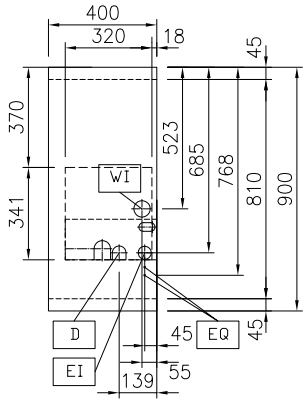


Seite



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

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

2026.11.16

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Halterahmen für 6 runde Pastakörbe	PNC 913133	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913275	❑
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913276	❑
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	❑

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