Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

589293 (MCKEEBDDAO) 40-Liter-Elektro-Nudelkocher, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

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, Deckplatte mit Aufkantung.

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.

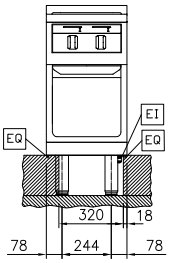
Nachhaltigkeit

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

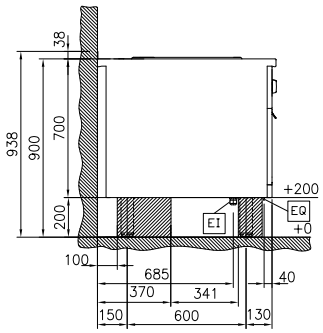
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

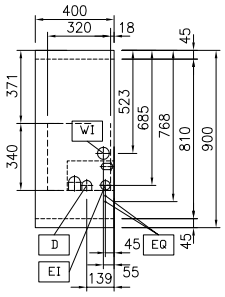


Seite



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.

2025.08.04

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 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge — PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung — PNC 912660 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung — PNC 912663 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge — PNC 912935 ❑
- 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, 400x700 mm — PNC 913009 ❑
- 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 ❑
- 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) 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 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 ❑
- - 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 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 — PNC 913663 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913672 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913688 ❑