



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 20-Liter-Elektro-
Nudelkocher, einseitige Bedienung,
H=800**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589475 (MCKCFADDAO)

20-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 Trockengehsschutz. 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

- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehsschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- 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.
- 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.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Spritzschutz: IPX5
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



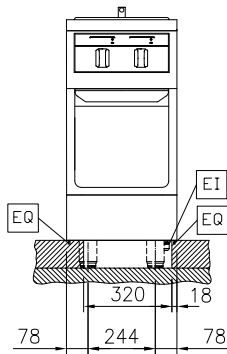
Genehmigung: _____



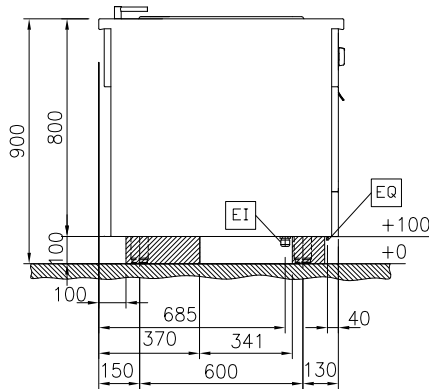
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

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

Front

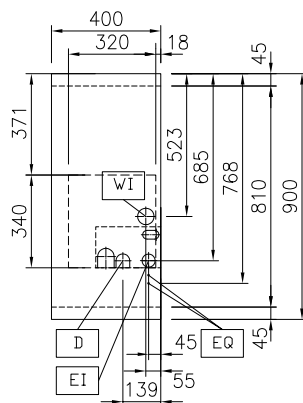


Seite



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

oben


Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 6 kW

Wasser

Größe der Kaltwasserzuleitung: 3/4"
 Wasserablaufdimension: 1"

Schlüsselinformation

Anzahl Becken: 1
 Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge: 250 mm
 Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe: 330 mm
 Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe: 400 mm
 Beckeninhalt: 18 lt MIN; 20 lt MAX
 Thermostatbereich: 40 °C MIN; 90 °C MAX
 Außenabmessungen, Länge: 400 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
 Nettogewicht: 73 kg
 Konfiguration: auf Untergestell; einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 8.7 Amps

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐	• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	☐	• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐	• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913259	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐	• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913277	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐	• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913278	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912594	☐	• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	☐	• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	☐
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912916	☐			
• 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	☐			
• 1 Stk. Korb für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913036	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913135	☐			
• 4 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913136	☐			
• 2 Stk. Körbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913137	☐			
• Halterahmen für 4 Pastakörbe für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913138	☐			
• Deckel für 20-Liter-Nudelkocher	PNC 913148	☐			
• 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 913224	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913225	☐			
• 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	☐			