

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Freestanding Electric Solid Top, 2 Sides, H=800

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589528 (MCLCFCJDAO)

 Elektro-Mono-Supertherm-
Herd, 4 Zonen, beidseitige
Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion 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. Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flußstahl. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone und 8 Leistungsstufen zur Regelung der Oberflächentemperatur. Schnelles Aufheizen des Kochfelds und dauernde Einsatzbereitschaft. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und heizt schnell wieder bis zur Höchstleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, beidseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- 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.
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450° C Kontakttemperatur

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
- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

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

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

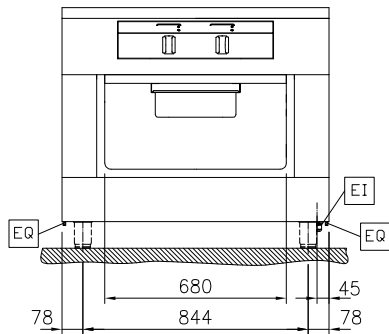
• Verbindungsschiene	PNC 912502	☐
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	☐
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	☐
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912600	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	☐
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912922	☐
• 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	☐
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	☐
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	☐
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	☐
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (beidseitige Bedienung für TL90)	PNC 913238	☐
• Energie-Optimierer 40A	PNC 913248	☐
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913259	☐
• Tablarhalter TL90 zweiseitig	PNC 913284	☐
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	☐
• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	☐



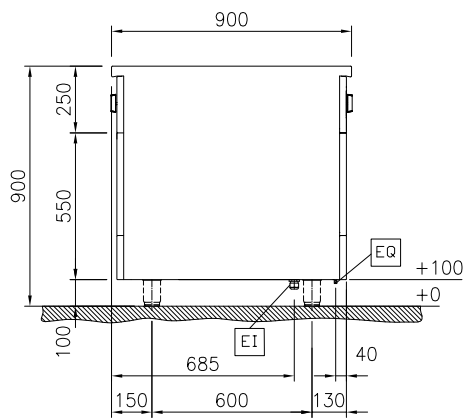
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Freestanding Electric Solid Top, 2 Sides, H=800

Front

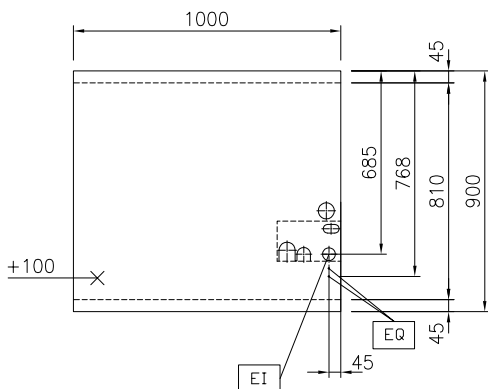


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 16 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 680 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm
Nettogewicht: 193 kg
Konfiguration: On Base; Two-Side Operated
Leistung vordere Platten: 4 - 4 kW
Leistung hintere Platten: 4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche (Breite): 820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 34.8 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Freestanding Electric Solid Top, 2 Sides, H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.16