



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte, einseitige
Bedienung, H=700**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589534 (MCHBEAHDAAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte,
einseitige Bedienung

589542 (MCHDEAHDAAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, gerillter Platte,
einseitige 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. Verchromte Bratplatte aus Flußstahl mit Antihaftoberfläche für optimales Grillen. Hochleistungsheizregister für beste Temperaturverteilung. Großer Ablauf zum Ableiten von Flüssigkeiten in einen Fettabfangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeileuchte für den Betriebsstatus.
- Große Ablauföffnung an der Bratfläche zum Fettablauf in große Behälter unter der Bratfläche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- Spritzschutz: IPX5
- 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 Silikon Griff 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.
- Paketheizsystem für optimale Temperaturverteilung.

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
- Garfläche aus verchromtem Flußstahl mit Antihafschicht für beste Grillergebnisse.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



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

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional.dach@electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	<input type="checkbox"/>			
• Klappbord	PNC 912581	<input type="checkbox"/>			
• Klappbord	PNC 912582	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912589	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912590	<input type="checkbox"/>			
• Seitenbord	PNC 912591	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Frontblende, 800 mm Länge	PNC 912634	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912657	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockel, freistehend, 800 mm Länge	PNC 912958	<input type="checkbox"/>			
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• Schaber für flache Platten (nur für 589534)	PNC 913119	<input type="checkbox"/>			
• Schaber für gerippte Platten (nur für 589542)	PNC 913120	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913222	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913223	<input type="checkbox"/>			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	<input type="checkbox"/>			
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>			
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913234	<input type="checkbox"/>			
• Energie-Optimierer 24A	PNC 913246	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	<input type="checkbox"/>			
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913275	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913276	<input type="checkbox"/>			
• Befestigungsset für Zwischenböden	PNC 913281	<input type="checkbox"/>			



Elektrisch

Netzspannung:

589534 (MCHBEAHDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

589542 (MCHDEAHDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt 15.3 kW

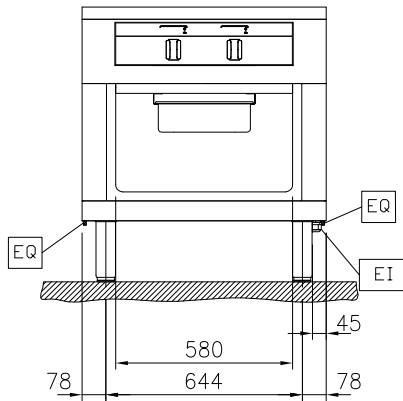
Schlüsselinformation

Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	700 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Länge:	580 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	150 kg
Kochflächentyp:	
589534 (MCHBEAHDAO)	glatt
589542 (MCHDEAHDAO)	gerillt
Kochflächentyp:	verchromt

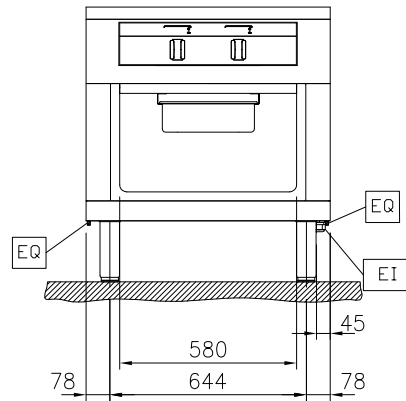
Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 22.1 Amps

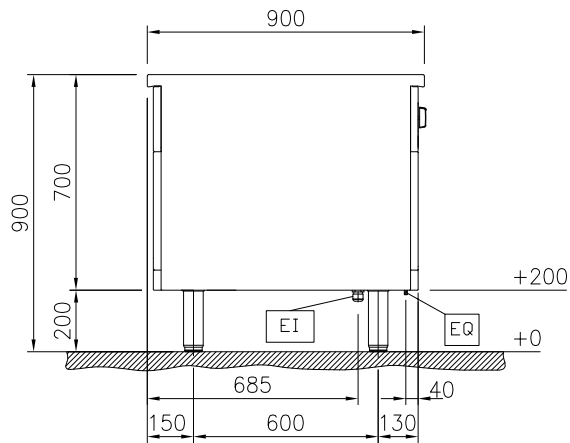
Front



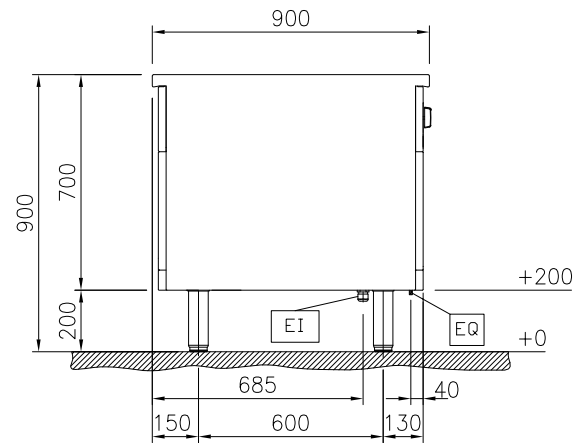
Front



Seite



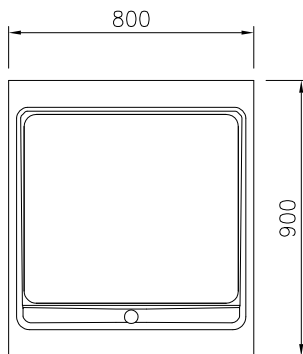
Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



oben

