Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Full Module Freestanding Electric Fry Top, 1 Side, H=800

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589554 (MCHBFAHDAO)	Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte, einseitige Bedienung
589562 (MCHDFAHDAO)	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 Fettauffangbehälter. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchsttemperatur. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Wahl zwischen 1 oder 2 Heizzonen. Jede Zone mit Anzeigeleuchte 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.
- 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.
- 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 Flusstahl mit Antihaftschicht für beste Grillergebnisse.
- Nutzfläche komplett glatt oder komplett gerippt.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

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, 800 mm Länge PNC 912526 ❑
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556 ❑
- Klappbord PNC 912581 ❑
- Klappbord PNC 912582 ❑
- Seitenbord PNC 912589 ❑
- Seitenbord PNC 912590 ❑
- Seitenbord PNC 912591 ❑
- CNS-Frontblende, 800 mm Länge PNC 912598 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912621 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912627 ❑
- CNS-Sockel, freistehend, 800 mm Länge PNC 912920 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) PNC 913234 ❑
- Energie-Optimierer 24A PNC 913246 ❑
- 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 913259 ❑
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913277 ❑
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913278 ❑
- Befestigungsset für Zwischenböden PNC 913281 ❑
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ❑
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913676 ❑
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689 ❑

Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Full Module Freestanding Electric Fry Top, 1 Side, H=800

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	15.3 kW

Schlüsselinformation

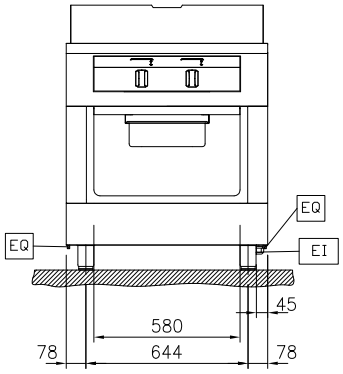
Garflächentiefe:	615 mm
Garflächenlänge:	700 mm
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	580 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	150 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Kochflächentyp:	
589554 (MCHBFAHDAO)	glatt
589562 (MCHDFAHDAO)	gerillt
Kochflächentyp:	Chromium Plated mild steel mirror

Nachhaltigkeit

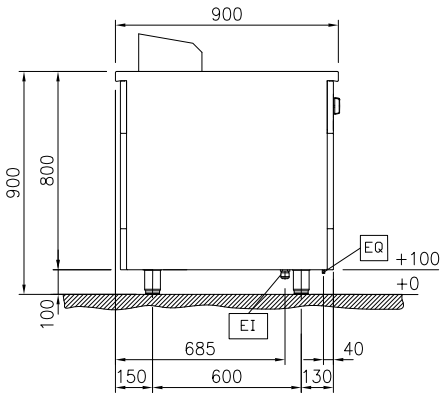
Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Full Module Freestanding Electric Fry Top, 1 Side, H=800

Front

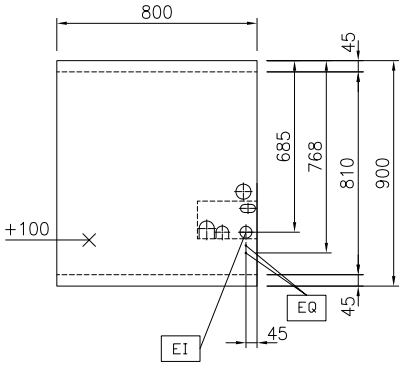


Seite

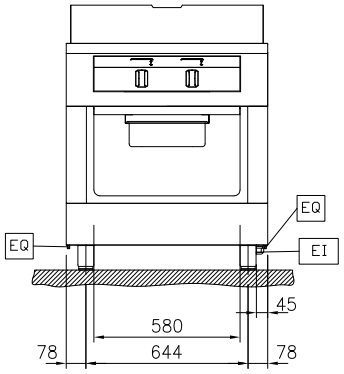


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

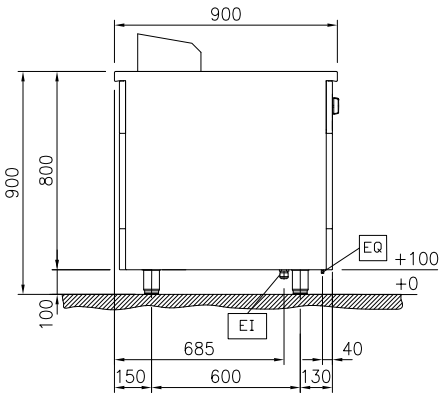
oben



Front

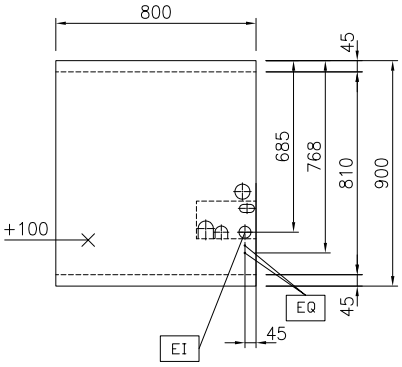


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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

2026.11.19