



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte, einseitige
Bedienung, rückseitig**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589555 (MCHBFBHDAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte,
einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung

589563 (MCHDFBHDAO)

Elektro-Bratplatte mit
verchromter, gerillter Platte,
einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung

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, Deckplatte mit Aufkantung.

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.
- 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 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 eingestellten 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 Antihafschicht 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: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	☐	• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913268	☐
• Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912526	☐	• Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913270	☐
• CNS-Portionierbord, 800 mm Länge	PNC 912556	☐	• Befestigungsset für Zwischenböden	PNC 913281	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐	• Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913665	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐	• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐	• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐			
• CNS-Frontblende, 800 mm Länge	PNC 912598	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912624	☐			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	☐			
• CNS-Sockel, wandstehend, 800 mm Länge	PNC 912901	☐			
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (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, 800x800 mm	PNC 913026	☐			
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913102	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913106	☐			
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	☐			
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	☐			
• Schaber für flache Platten (nur für 589555)	PNC 913119	☐			
• Schaber für gerippte Platten (nur für 589563)	PNC 913120	☐			
• 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	☐			
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913234	☐			
• Energie-Optimierer 24A	PNC 913246	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte, einseitige
Bedienung, rückseitig

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
auf Untergestell;einseitig
bedienbar
Konfiguration
Kochflächentyp:
589555 (MCHBFBHDAO) glatt
589563 (MCHDFBHDAO) gerillt
Chromium Plated mild
steel mirror
Kochflächentyp:

Nachhaltigkeit

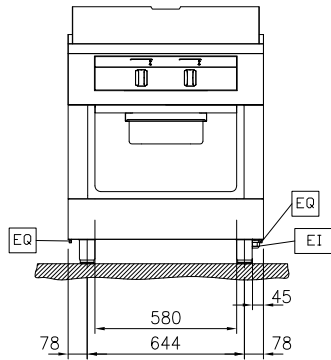
Durschnittlicher Verbrauch 22.1 Amps



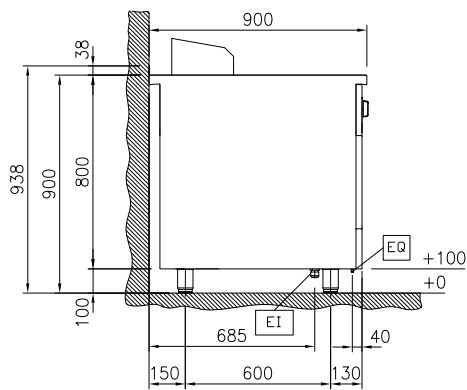
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit
verchromter, glatter Platte, einseitige
Bedienung, rückseitig**

Front

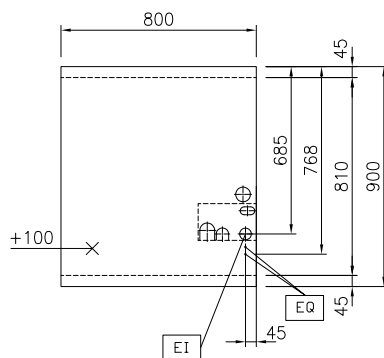


Seite

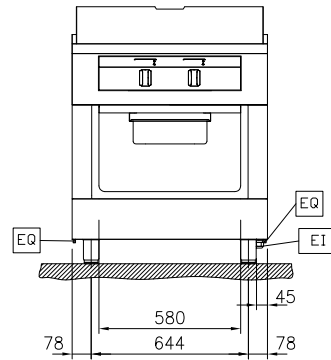


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

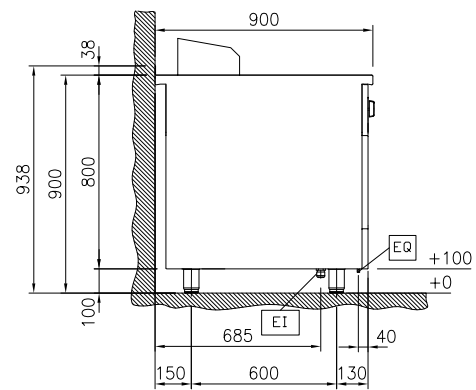
oben



Front

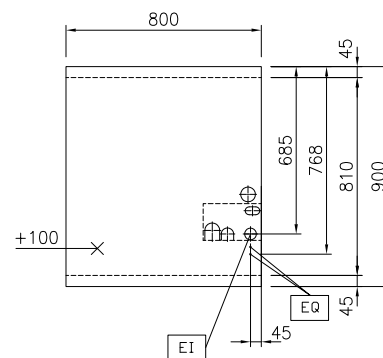


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Elektro-Bratplatte mit verchromter, glatter Platte,
einseitige Bedienung, rückseitig**
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.07.10