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.

Genehmigung:

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.

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499 ❑
- 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 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) ProThermeticKippgerät (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 ❑
- 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 ❑
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913268 ❑
- Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913270 ❑
- 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 - 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
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Kochflächentyp:	
589555 (MCHBFBHDAO)	glatt
589563 (MCHDFBHDAO)	gerillt
Kochflächentyp:	Chromium Plated mild steel mirror

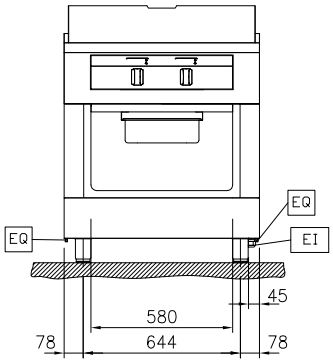
Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	22.1 Amps

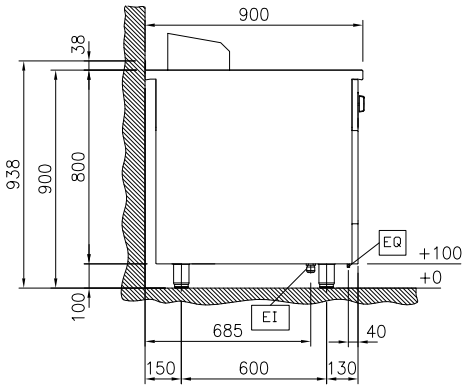
Electrolux PROFESSIONAL

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

Front

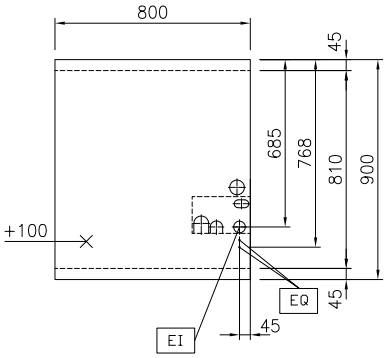


Seite

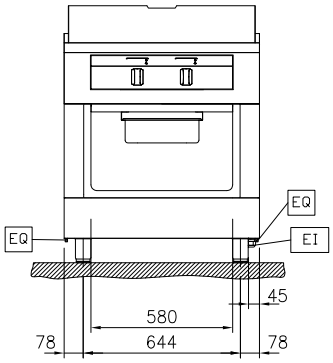


EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

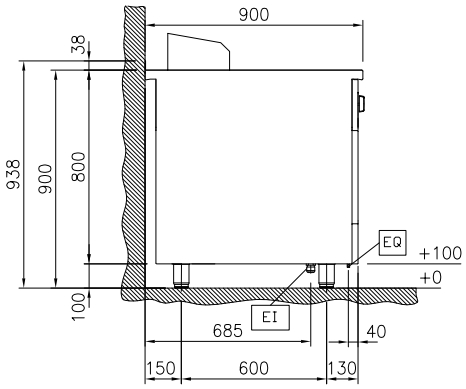
oben



Front

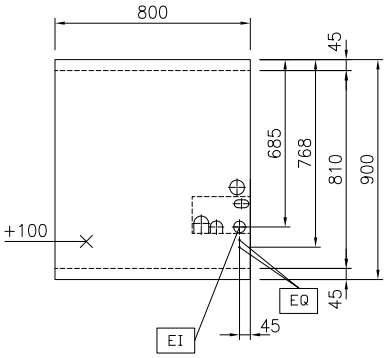


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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

2026.11.18