Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung H700mm

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589575 (MCTFEBJDAO) Elektro-Free-Cooking-Top, 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. Glatte, elektrisch beheizte Platte aus 14 mm dickem Stahl mit einer breiten, gerundeten Reinigungszone rings um die Platte. Schnelles Aufheizen der Platte, dauernd betriebsbereit; höchste Temperatur auf der Garfläche 350°C. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schell 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

- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- 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.
- Oberflächentemperatur bis 350°C
- Für direktes Zubereiten auf der Platte oder in Kochgeschirren

Konstruktion

- 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
- Die Garfläche ist eine elektrische beheizte massive Platte aus 20mm Chromnickel-Molybdänstahl 1.4404.
- Spritzschutz: IPX5
- 2 mm dicke Platte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Selbsttragende Konstruktion.

Optionales Zubehör

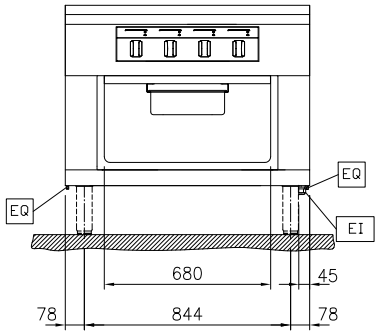
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	❑
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	❑
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑

• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912636	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912660	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge	PNC 912941	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912960	❑
• 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, 1000x700 mm	PNC 913015	❑
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913101	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913105	❑
• 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 913235	❑
• Energie-Optimierer 40A	PNC 913248	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913267	❑
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913269	❑
• Befestigungsset für Zwischenböden TL80-58-90 einseitige Bedienung oder TL80 beidseitige Bedienung	PNC 913283	❑
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	❑

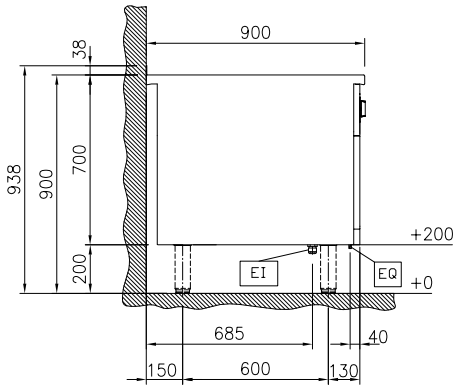
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Free-Cooking-Top, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung H700mm

Front

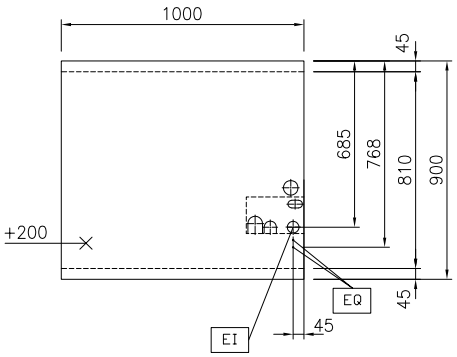


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	16 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	350 °C
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	192 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	34.8 Amps

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

2026.11.19

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499 ❑
- 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 912636 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung PNC 912660 ❑
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge PNC 912941 ❑
- CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge PNC 912960 ❑
- 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, 1000x700 mm PNC 913015 ❑
- CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913101 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913105 ❑
- 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 913235 ❑
- Energie-Optimierer 40A PNC 913248 ❑
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913267 ❑
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913269 ❑
- Befestigungsset für Zwischenböden TL80-58-90 einseitige Bedienung oder TL80 beidseitige Bedienung PNC 913283 ❑
- FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913666 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688 ❑

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