



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Gas-Glühplatte,
einseitige Bedienung, rückseitige
Aufkantung, H=800**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589584 (MCLIFBJDPO)

Gas-Glühplatte, 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. Große Glühplatte aus langlebigem Gusseisen zum Einsatz von Töpfen unterschiedlicher Größe. Zentraler Gasbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme. Plattenmitte kann max. 550°C erreichen mit abnehmender Temperatur zu den Seiten mit einem Temperaturgefälle für unterschiedliche Garanforderungen. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX4 Spritzwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- 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 eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 550 °C, nach außen abnehmend.

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
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

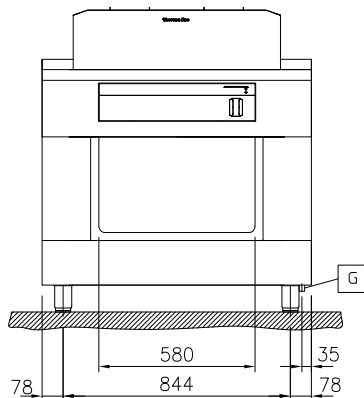
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	☐
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	☐
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	☐
• Klappbord	PNC 912581	☐
• Klappbord	PNC 912582	☐
• Seitenbord	PNC 912589	☐
• Seitenbord	PNC 912590	☐
• Seitenbord	PNC 912591	☐
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912600	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912624	☐
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	☐
• CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge	PNC 912903	☐
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912922	☐
• 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, 1000x800 mm	PNC 913028	☐
• 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	☐
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913268	☐
• Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913270	☐
• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	☐
• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	☐



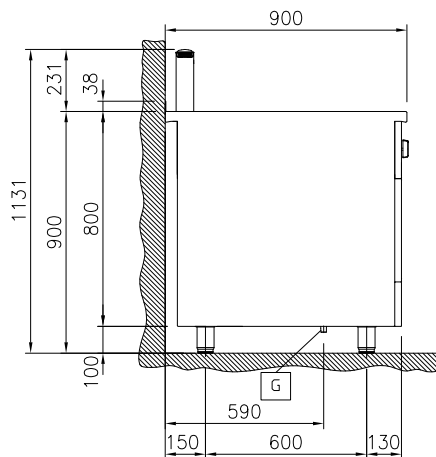
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Gas-Glühplatte, einseitige
Bedienung, rückseitige Aufkantung, H=800**

Front

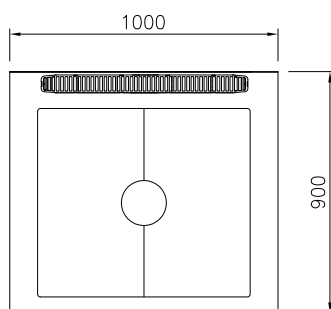


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	12.5 kW
Gasart, Option:	
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Länge:	680 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer- Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	152 kg
Konfiguration	auf Untergestell; einseitig bedienbar
Glühplattennutzfläche (Breite)	790 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	700 mm



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Gas-Glühplatte, einseitige Bedienung, rückseitige
Aufkantung, H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.