

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid
Top on Oven, 1 Side with Backsplash,
H=800

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589656 (MCLLFBJ8AO)

 Mono-Supertherm-Herd, 4
 Zonen, einseitige
 Bedienung, rückseitige
 Aufkantung, mit Bratofen

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel. Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 mm und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301. Deckplatte aus 2 mm Chromnickelstahl 1.4301 mit rückseitiger Aufkantung. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzecken. Massives Kochfeld aus glattem, porenfreiem Flusstahl. 4 separat geregelte Heizzonen mit 2 elektronischen Sensoren je Zone zur Steuerung der Oberflächentemperatur mit 8 Leistungsstufen. Schnelles Aufheizen des Kochfelds, immer betriebsbereit. Überhitzungsschutz schaltet die Stromzufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und erreicht schnell wieder die maximale Leistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, weichem Silikongriff für einfache Bedienung und Reinigung. Elektro-Bratofen mit 40 mm dicker Tür und gerillter Bodenplatte aus emailliertem Stahl. Konstruktion aus Chromnickelstahl 1.4301. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Bleche. Hochleistungs-Thermostat mit Temperaturbereich bis 300°C. Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitskontrolle im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen genutzt werden mit oder ohne Entlüftung. Konstruktion mit reinigungsfreundlichen, glatten Flächen. Zertifizierter IPx5 Strahlwasserschutz.

Hauptmerkmale

- 4 separat regelbare Heizzonen.
- Schnelles Aufheizen der Platte und dauernde Betriebsbereitschaft.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Gerundete Vertiefungen um die Platten herum für leichte Reinigung.
- 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.
- Kochplatte und unteres Dichtprofil als Schutz gegen Eindringen von Schmutz.
- Zwei elektronische Fühler je Zone zum Regeln der Oberflächentemperatur und als Überhitzungsschutz.
- 8 Leistungsstufen. Temperaturbereich bis 450°C Kontakttemperatur
- Stahl-Monosuperthermooberfläche mit 20 mm Materialstärke, DIN 1.7335, glatt, Porenlos und einfach zu Reinigen.
- 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.
- 40 mm dicke Ofenfür zur Wärmeisolation.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Ofentemperatur bis 300 °C.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.

Genehmigung:

- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Backblech GN 2/1 | PNC 910651 | ☐ |
| • Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte | PNC 910655 | ☐ |
| • Schamottplatte GN 2/1 | PNC 910656 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | ☐ |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | ☐ |
| • Energie-Optimierer 40A | PNC 913248 | ☐ |

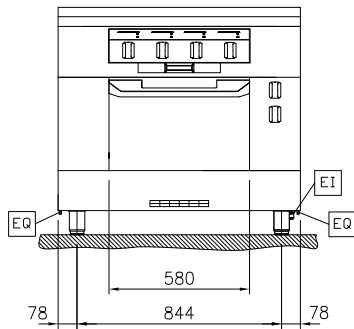
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913268 ☐
- Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913270 ☐
- FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913666 ☐
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673 ☐
- Hauptschalter 60A 10mm² NM (Montage im Werk) PNC 913677 ☐
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689 ☐



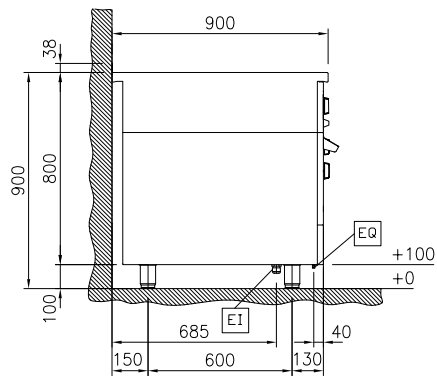
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top
on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800**

Front

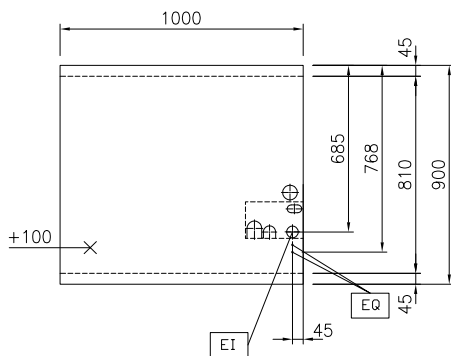


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with
Backsplash, H=800**

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



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top
on Oven, 1 Side with Backsplash, H=800**

Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 21.3 kW

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 100 °C
Betriebstemperatur MAX.: 450 °C
Außenabmessungen,
Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 258 kg
mit Ofen; einseitig
bedienbar
Konfiguration
Leistung vordere Platten 4 - 4 kW
Leistung hintere Platten 4 - 4 kW
Glühplattennutzfläche
(Breite) 820 mm
Glühplattenmaße (Tiefe): 720 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 40.3 Amps



**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 1 Side with
Backsplash, H=800**
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.07.10