

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 2 Side H=800

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


589657 (MCLNFCJ8AO)

 Mono-Supertherm-Herd, 4
 Zonen, beidseitige
 Bedienung, 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. Ebene Oberflächenkonstruktion, einfach zu reinigen. THERMODUL Anschlussystem ermöglicht fugenlose Deckplatte bei Montage der Geräte nebeneinander, keine Schmutzcken. 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. Beidseitig bedienbarer 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 eingestellte 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

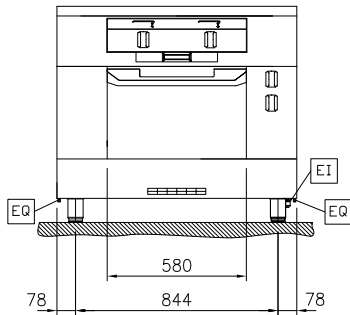
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Backblech GN 2/1 | PNC 910651 | ☐ |
| • Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte | PNC 910655 | ☐ |
| • Schamottplatte GN 2/1 | PNC 910656 | ☐ |
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | ☐ |
| • CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung | PNC 912511 | ☐ |
| • 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 freistehende Aufstellung | PNC 912621 | ☐ |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | ☐ |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | ☐ |
| • Endschiene, links, bündig | PNC 913111 | ☐ |
| • Endschiene, rechts, bündig | PNC 913112 | ☐ |
| • Endschiene (12,5 mm), links | PNC 913202 | ☐ |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts | PNC 913203 | ☐ |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | ☐ |
| • Energie-Optimierer 40A | PNC 913248 | ☐ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913259 | ☐ |
| • Tablarhalter TL90 zweiseitig | PNC 913284 | ☐ |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913666 | ☐ |
| • Trennwand TL90 H=800mm | PNC 913673 | ☐ |
| • Hauptschalter 60A 10mm ² NM (Montage im Werk) | PNC 913677 | ☐ |
| • SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm | PNC 913689 | ☐ |



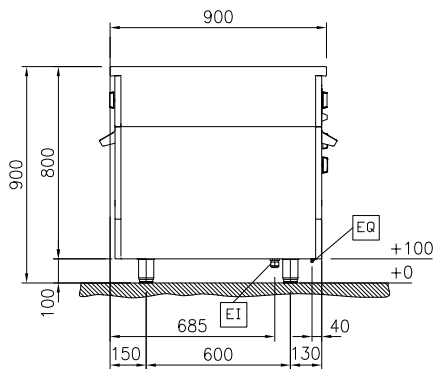
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Electric Solid Top on Oven, 2 Side H=800

Front

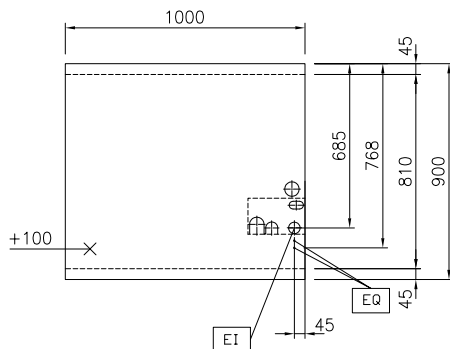


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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: 261 kg

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, 2 Side H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.