



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları thermaline 90 - Gazlı ızgara, düz pleytlı, tek taraflı operasyon, sırtlı

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



589005 (MCLBACEOAO)

Elektrikli setüstü kapalı ocak,
2 zonlu, "Ecotop" kaplama,
iki taraflı operasyon -
500x900x250H-TL90

Özellikler

Sıra No.

DIN 18860-2 normuna göre imal edilmiştir. Üst tabla 20 mm yüksekliğinde damla burunludur. Ünitenin 2 ve 3 mm kalınlıkta, 1.4301 (AISI 304) kalitede karkas bir konstruksiyonu bulunur. Düz yüzeyli üst tabla kolayca temizlenebilir. Yanyana gelen üniteler THERMODUL bağlantı sistemi ile birbirlerine eklendiğinde kesintisiz düz bir yüzeyin oluşması sağlanır; bu sayede üniteler arasına sıvı girmesi ve kir birikimi önlenir. Kapalı ocağın ECOTOP pişirme pleyti 14 mm kalınlığında karbon çeliğindendir ve üstü ısıyı koruyan özel bir malzemeye kaplanmıştır. Her zonlu 2 farklı elektronik sensörle kontrol edilen 2 bağımsız ısıtma bölgesinde 8 farklı güç seviyesi sağlanır. Kapalı ocağın pleyti çok hızlı ısınır ve her an kullanıma hazırdır. Pleytin aşırı ısınması durumunda bir emniyet sviçi elektrik akımını keser. "Stand-by/Bekleme" fonksiyonu enerji tasarrufu sağlar ve istendiğinde hızlı bir şekilde maksimum güce ulaşılır. Metal kontrol düğmeleri hijyenik silikonla kaplıdır ve "yumuşak" bir kavrama ve kolay temizlik sağlarlar. Suya karşı koruma sınıfı: IPX5. Konfigurasyon: İki taraftan kontrollü setüstü ünite. Alt ünite opsiyoneldir.

Ana Özellikler

- Birbirinden bağımsız kontrol edilebilen 2 ısıtma zonu.
- Pleyt çok hızlı ısınır ve her zaman kullanıma hazırdır.
- Aşırı ısınma koruma mekanizması: bir sıcaklık sensörü yardımıyla, aşırı ısınma durumunda güç akışı kesilir.
- Tencereler kaldırmaya gerek olmadan bir zondan diğerine taşınabilir.
- Pleytlerin çevresinde geniş, yuvarlak bir temizlik alanı bulunur.
- Tüm ana komponentlere ön taraftan kolayca ulaşılır.
- THERMODUL bağlantı sistemi üniteleri birbirine birleştirerek kaynaklı düz bir üst tabla yaratır; böylece cihazların yaşamsal komponentlerine sıvı akması veya kir girmesi engellenir ve ünitelerin yenileriyle değiştirilmesi ya da bakımları sırasında kolayca yerlerinden çıkarılmasına imkan verir.
- Hijyenik ve rahat bir deneyim sunan silikon yüzeyli metal düğmeler ile daha kolay kullanım ve temizlik imkanı. Kontrol düğmelerinin özel tasarımı, sıvıların ve kirlerin cihazın önemli parçalarına sızmasını önler.
- Isıya ve kimyasallara karşı dayanıklı temperli camdan üretilmiş dijital ekran sıcaklıkların ve güç ayarlarının görüntülenmesine olanak tanır. Ekranda ayrıca cihazın ve ocağın ısıtma fonksiyonlarının çalışır durumda olup olmadığı da gösterilir.
- Pişirme pleyti ve taban bağlantı profili kir girişini engeller.
- Yüzey sıcaklığını kontrol eden 2 elektronik sensör pişirme pleytinin aşırı ısınmasını da engeller.
- 8 güç seviyesi.
- ECOTOP'lu modelin 20 mm kalınlığında karbon çeliği pişirme tablası vardır; üzerinde ısıyı tutan kaplama bulunur.

Konstruksiyon

- 1.4301 (AISI 304) malzemeden 2 mm üst tabla.
- Her tarafına rahatlıkla erişilebilen, kolayca temizleme imkanı tanıyan düz yüzey yapısı.
- Yoğun çalışma koşulları için ideal sağlamlıkta, 1.4301 (AISI 304 paslanmaz çelik) malzemeden iç kasa.
- DIN 18860_2'ye uygun şekilde, 20mm damlama önleyici kenarlı üst tabla ile tasarlanmış ünite.
- DIN 18860_2'ye uygun şekilde, 20mm damlama önleyici kenarlı üst tabla ve 70 mm gömülü taban ile tasarlanmış ünite.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX5.

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
thermaline 90 - Gazlı ızgara, düz
pleytlı, tek taraflı operasyon, sırtlı

Sürdürülebilirlik

- Enerji tasarrufu sağlayan "Standby" fonksiyonu.
Maksimum güce hızla ulaşılır.



Modüler Pişirme Ekipmanları
thermaline 90 - Gazlı ızgara, düz pleytlı, tek taraflı operasyon, sırtlı
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.06.12

Opsiyonel Aksesuarlar

• Bağlantı rayı, 900mm	PNC 912502	☐
• Porsiyonlama rafı, 500 mm genişlik	PNC 912523	☐
• Korkuluk (Tabak Rafı), 500x200 mm	PNC 912553	☐
• Katlanabilir raf, 300x900mm	PNC 912581	☐
• Katlanabilir raf, 400x900mm	PNC 912582	☐
• Sabit yan raf, 200x900mm	PNC 912589	☐
• Sabit yan raf, 300x900mm	PNC 912590	☐
• Sabit yan raf, 400x900mm	PNC 912591	☐
• Bağlantı ray kiti, sağ - 900 mm	PNC 912975	☐
• Bağlantı ray kiti, sol - 900 mm	PNC 912976	☐
• Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sol - 900 mm	PNC 913111	☐
• Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sağ - 900 mm	PNC 913112	☐
• Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sol - 900 mm	PNC 913202	☐
• Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sağ - 900 mm	PNC 913203	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913232	☐
• Enerji optimizör kiti 14A - TL80/85/90	PNC 913244	☐
• Filtre W=500mm	PNC 913664	☐
• Ana Şalter 25A 4mm2 NM (FABRİKADA MONTAJ)	PNC 913676	☐

Modüler Pişirme Ekipmanları thermaline 90 - Gazlı ızgara, düz pleytlı, tek taraflı operasyon, sırtlı

Elektrik:

Voltaj:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt:	6 kW

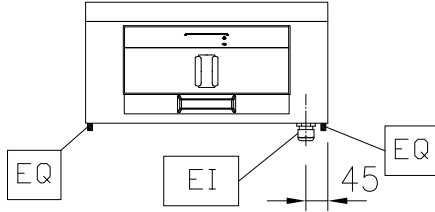
Temel bilgiler:

MIN. çalışma sıcaklığı:	100 °C
MAX. çalışma sıcaklığı:	450 °C
Dış boyutlar, Genişlik:	500 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	250 mm
Net ağırlık:	75 kg
Konfigurasyon:	Two-Side Operated; Top
Ön Pleytlerin Gücü:	3 - 0 kW
Arka pleytlerin gücü:	3 - kW
Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi (genişlik):	360 mm
Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi (derinlik):	730 mm

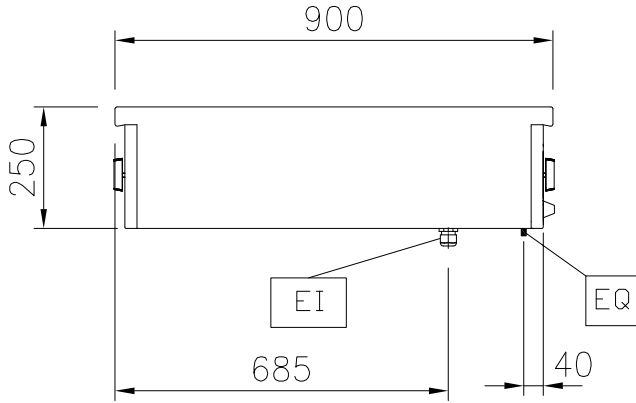
Sürdürülebilirlik

Anlık tüketim:	13 Amps
----------------	---------

Ön



Yan



EI = Elektrik bağlantısı
EQ = Topraklama vidası

Üst

