

Ravintolalaitteet

thermaline 90 Free-zone -induktioliesi, avojalusta, 4 aluetta, 2-puoleinen

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



589738 (MCJDFCJ2AA)

 THERMALINE 90
 INDUKTIOLIESI, FREE-
 ZONE, AVOJALUSTA, 4
 ALUETTA, 2-PUOLEINEN,
 1000MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

thermaline Free-zone -induktioliesi on suunniteltu kovaan ja jatkuvaan käyttöön. Free-zone -monipisteinduktiotekniikan ansiosta koko liedon pinta on käytettävissä, ilman kylmiä alueita. Näin voidaan käyttää pieniäkin kattiloita missä tahansa pinnan alueella.

Liedessä on kahdeksan itsenäisesti ohjattavaa aluetta, 16 x 2 kW. Alueet voidaan sillata neljäksi suuremmaksi alueeksi (320x320mm). Liesi on varustettu suurella ja selkeällä, lämpölasista valmistetulla digitaalisella näytöllä. Näytöstä nähdään tehoasetukset (30 tehotasoa tai lämpötila 30-250°C) sekä induktion on/off tila.

Induktiotekniikka mahdollistaa välittömän täyden lämmitystehon, laitteen nopean käyttöönoton ja alhaisen lämpöhukan. Tekniikalla saavutetaan huomattava energiansäästö verrattuna perinteisiin liesiin.

Ominaisuudet

- Free zone -induktio mahdollistaa useiden eri kokoisten kattiloiden ja pannujen käytön (min. halkaisija 7 cm) - monikelaisen rakenteen ansiosta, joka tekee liesitason koko pinnasta aktiivisen. Ihanteellinen à la carte -ruoanvalmistukseen.
- Tasainen lasikeraaminen pinta kuumenee vain rajoitetusti ja on nopea sekä helppo puhdistaa, mikä takaa erinomaisen hygienian.
- THERMODUL kiinnitysjärjestelmä muodostaa saumattoman työtason, kun laitteita asennetaan rinnakkain - hygieeninen ja helppo käyttää.
- 360° portaattomat metallinupit, jotka toimivat sekä myötä- että vastapäivään turvaten nopean parametrien valinnan ja säädön
- Jokaista aluetta ohjataan kosketusherkällä näppäimistöllä, jossa on 7 kosketuspainiketta, 4 näyttöä ja pyöritettävä nuppi. Jokainen alue koostuu 4 induktiokelasta, joita voidaan ohjata yksittäin tai kytkeä yhteen 2, 3 tai 4 kelan kokonaisuuksiksi. Teho (watteina) tai lämpötila (°C) voidaan valita. Käytettävissä on myös toiminto, jolla voidaan asettaa ja tallentaa 3 erilaista kokoonpanoa
- Tehoasetukset 25-2000 watin välillä 30 portaassa tai lämpötila-asetukset 30-250 °C yhden asteen (1 °C) välein.
- Lasin alle induktiokelan keskikohdan alapuolelle sijoitettu elektroninen sensori mittaa tarkasti pannun tai kattilan pohjan lämpötilaa.
- Ylikuumenemissuoja: lämpötila-anturi katkaisee virran, jos laite kuumenee liikaa.
- Lämmitysjärjestelmä kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kattilat tai pannut poistetaan.
- Hukkalämmön luovutus ympäristöön on erittäin alhaista.

Rakenne

- Laite on suunniteltu ja valmistettu noudattaen DIN 18860_2 standardia.
- Sileä ja tasainen pinta ilman likataskuja helppoa puhdistusta varten.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisäkehys
- Kaikkiin tärkeimpiin komponentteihin, mukaan lukien induktiosuodattimiin, on helppo pääsy laitteen etupuolelta.
- Taso 2 mm AISI 304 ruostumattomasta teräksestä
- 34 x 82 x 33 cm (l x s x k) läpivientikaappi pyörästetyillä kulmilla
- Suojaluokka IPX5

Vastuullisuus

- Sveitsin energiatehokkuusasetuksen (730.02) mukainen malli.



HYVÄKSYNTÄ: _____

Lisävarusteet

• Keraamisen levyn kaavin	PNC 910601	☐
• Yhdistämissarja, 900mm	PNC 912502	☐
• RST sivupaneeli, 900x800mm, saareke	PNC 912511	☐
• Annostelutaso 1000x130mm	PNC 912528	☐
• Annostelutaso 1000x200mm	PNC 912558	☐
• Taittuva hylly 300x900mm	PNC 912581	☐
• Taittuva hylly 400x900mm	PNC 912582	☐
• Kiinteä sivutaso 200x900mm	PNC 912589	☐
• Kiinteä sivutaso 300x900mm	PNC 912590	☐
• Kiinteä sivutaso 400x900mm	PNC 912591	☐
• RST etupotkulistat, 1000 mm leveä	PNC 912600	☐
• RST sivupotkulistat, oikea ja vasen, saareke, 900 mm syvä	PNC 912621	☐
• RST sokkeli, saareke, 1000 mm leveä	PNC 912922	☐
• Liityntäkaide sarja: valmistuslaite TL 90 (vasemmalla) ProThermetic kallistuva (oikealla)	PNC 912975	☐
• Liityntäkaide sarja: valmistuslaite TL 90 (oikealla) ProThermetic kallistuva (vasemmalla)	PNC 912976	☐
• Päätysarja, Thermaline 90 saumaton	PNC 913111	☐
• Päätyskiskosarja, thermaline 90, uppoasennus	PNC 913112	☐
• Päätysarja TL 90, vasen	PNC 913202	☐
• Päätysarja TL 90, oikea	PNC 913203	☐
• Liitännäskomponentti TL90-laitteet - muut laitteet	PNC 913232	☐
• Hylly TL90-sarjalle, 2-puoleinen, kaapin leveys 340 mm	PNC 913236	☐
• Sivupaneeli TL90-hyllylle, vapaasti seisova, korkeus 800mm	PNC 913259	☐
• Hyllykiinnikke TL90, käytettävissä kahdelta puolelta	PNC 913280	☐
• Suodatin, leveys 1000mm	PNC 913666	☐
• Jakopaneeli ruostumattomasta teräksestä 900x800mm	PNC 913673	☐
• Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sivusuojapaneeli, uppoasennus 900x800 mm vasen/oikea	PNC 913689	☐
• Tehonsäätöjärjestelmä Free-zone - induktiolle, puolimoduuli (8 induktiokelaa)	PNC 921026	☐

Suosittelavat puhdistusaineet

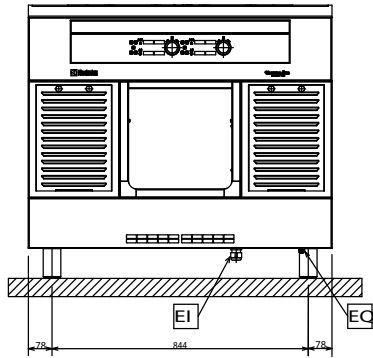
• C41 korkean lämpötilan rasvanpoistaja 6 x 1 l	PNC 0S2292	☐
• S01 Ruostumattoman teräksen pinnan kiillotusaine, 6 pulloa x 750ml/laatikko	PNC 0S2881	☐
• S02 RASVANPOISTAJA 6 kpl x 750 ml - ADR & IMDG Rajoitettu määrä	PNC 0S2882	☐
• S03 alkoholipohjainen pesuaine; 6 pulloa x 750 ml; adr & imdg & iata rajoitettu määrä	PNC 0S2883	☐
• s04 lasi- ja kovapintojen puhdistusaine; 6 pulloa x 750 ml	PNC 0S2884	☐
• s05 - monikäyttöinen rasvanpoistaja; 6 kpl x 750 ml; adr & imdg rajoitettu määrä	PNC 0S3257	☐



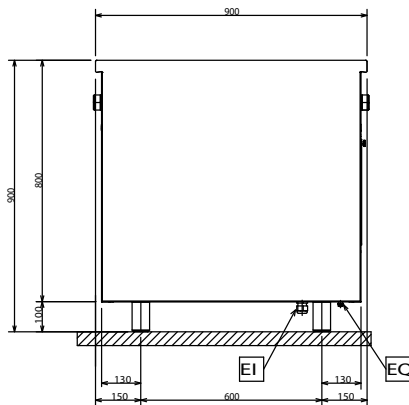
Electrolux
PROFESSIONAL

Ravintolalaitteet
thermaline 90 Free-zone -induktioliesi,
avojalusta, 4 aluetta, 2-puoleinen

Edestä

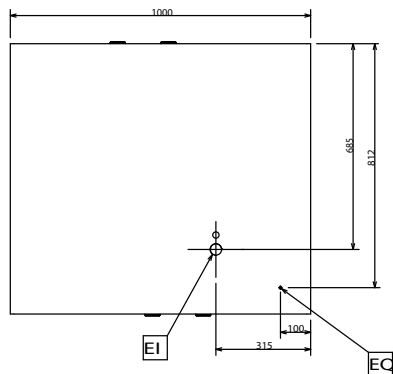


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
EQ = Ekvipotentiaali ruuvi

Päältä



Sähkö

Jännite: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Kokonaisteho: 32 kW

Avaintieto

Ulkomitat, leveys: 1000 mm
Ulkomitat, syvyys: 900 mm
Ulkomitat, korkeus: 800 mm
Kaapin mitat (leveys): 340 mm
Kaapin mitat (korkeus): 330 mm
Kaapin mitat (syvyys): 738.5 mm
Nettopaino: 120 kg
Konfiguraatio: 2-puoleinen käyttö;
jalustalla
Etulevyjen teho: 8 - 8 kW
Takalevyjen teho: 8 - 8 kW
Etulevyjen koko: 320x320 320x320
Takalevyjen koko: 320x320 320x320
Induktiotaso mitat (leveys): 1000 mm
Induktiotaso mitat (syvyys): 900 mm

Vastuullisuus

Virrankulutus: 43 Amps