



Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 2 Zone Full Surface Induction Top on Closed Base, 2 Sides, H=800



589726 (MCJBFCEOAA)

Induktion mit freier Zone auf geschlossenem Unterbau, 2 Kochzonen, beidseitig bedienbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Induktion mit freier Zone auf geschlossenem Unterbau, 2 Kochzonen, beidseitig bedienbar, Maße: 500 x 900 x 800 mm (Höhe)

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Die Free-Zone-Induktion bietet die Möglichkeit, mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig zu verwenden, sogar solche mit kleinem Durchmesser (mindestens 7 cm), dank des Multi-Spulen-Designs, das die gesamte Oberfläche aktiv macht. Dies ist ideal für die Zubereitung von à la carte-Menüs, bei denen Flexibilität und Präzision gefragt sind.
- Die glatte Glaskeramik-Oberfläche weist nur eine geringe Temperaturerhöhung auf und lässt sich schnell und einfach reinigen, was für maximale Hygiene sorgt.
- 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.
- 360° rund laufende, stufenlose Metall-Drehknöpfe, die im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn funktionieren, für eine schnelle Auswahl und Anpassung von Parametern.
- Jede Zone wird über ein berührungsempfindliches Tastenfeld mit 7 Touch-Tasten, 4 Anzeigen und einem Drehknopf gesteuert. Jede Zone besteht aus 4 Induktionsspulen, die einzeln gesteuert oder zu Gruppen von 2, 3 oder 4 zusammengeschaltet werden können. Es kann entweder Leistung (Watt) oder Temperatur (°C) ausgewählt werden. Zusätzlich steht eine Funktion zur Verfügung, mit der drei verschiedene Konfigurationen eingestellt und gespeichert werden können.
- Leistungseinstellung von 25 bis 2000 Watt in 30 Stufen oder Temperatureinstellung von 30 bis 250 ° C in Schritten von 1 ° C.
- Elektronischer Sensor, unter dem Glas und unterhalb der Spulenmitte positioniert, zur präzisen Messung der Temperatur am Boden von Pfanne oder Topf
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Das Heizsystem schaltet sich automatisch ab, wenn Töpfe und Pfannen entfernt werden.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.

Konstruktion

- [NOT TRANSLATED]
- 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
- Selbsttragende Konstruktion.
- Alle Hauptkomponenten sind leicht von vorne zugänglich, einschließlich der Induktionsfilter.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Geschlossene technische Fach, die die Generatoren, das Belüftungssystem und die Filter enthält.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).



Genehmigung:

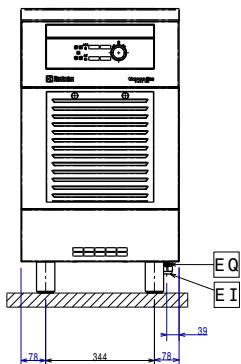


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

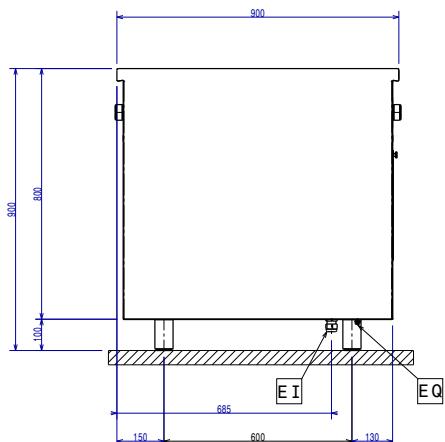
Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- Verbindungsschiene PNC 912502
- CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung PNC 912511
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523
- CNS-Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912553
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- CNS-Frontblende, 500 mm Länge PNC 912595
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912621
- CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge PNC 912917
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic (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 EINSCHWEIBEN, D=900 PNC 913232
- Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (beidseitige Bedienung für TL90) PNC 913236
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913259
- - NOT TRANSLATED - PNC 913664
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689

Front

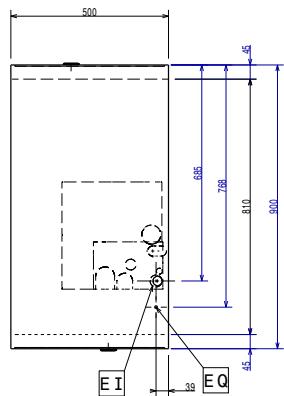


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 16 kW

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 500 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 51 kg
Konfiguration Both-Sides Operated; On Base
Leistung vordere Platten 8 - 0 kW
Leistung hintere Platten 8 - kW
Abmessungen vordere Platten 320x320
Abmessungen hintere Platten: 320x320
Abmessungen Induktionsplatte (Breite): 500 mm
Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe): 900 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 21.5 Amps