

Modular Cooking Frizonsinduktion på stängd bas, 2 zoner, 1-sida, med stänkskydd

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____


588733
(MBJBGBEOAA)

 Hel håll induction (zonfri) på stängt
underskåp, 2 zoner, betjänas från 1 sida, hög
bakkant, kroppshöjd 700mm

Kort specifikation

Pos.

Enhet konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm sänkning på kantytan och 70 mm infälld sockel. Intern ram i rostfritt stål för hög hållbarhet. 2 mm topp i 1.4301 (AISI 304). Slät ytkonstruktion, lätt att rengöra. THERMODUL-anslutningssystem möjliggör sömlös arbetsyta när enheter kopplas ihop och förhindrar att smuts tränger in. Fri zon multi-spole glaskeramisk yta utan döda zoner kan rymma upp till 8 kastruller och stekpannor. Minsta kokkärlsdiameter är 7 mm. UI-design för att styra varje spole individuellt, med inställning av effekt (W) och temperatur. Filter lättåtkomliga för rengöring av användaren. Överhettningsskydd stänger av strömmen vid överhettning. IPX5 vattentålighetscertifiering. Konfiguration: Fristående på slutan modul med stänkskydd.

Huvudfunktioner

- Induktion med fri zon möjliggör användning av flera kastruller och stekpannor, även små storlekar (min. diameter 7 cm), tack vare multispolsystemets design som aktiverar hela ytan – idealiskt för à la carte-servering.
- Den släta glaskeramiska ytan har begränsad temperaturökning och är snabb och enkel att rengöra, vilket ger maximal hygien.
- THERMODUL-anslutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. Detta underlättar då en enhet behöver avlägsnas vid byte eller service.
- 360° runda metallreglage utan steg, medurs och moturs, för snabb inställning och justering av parametrar.
- Varje zon styrs av ett tryckkänsligt reglage med 7 touchknappar, 4 displayer och en rund ratt. Varje zon består av 4 spolar, som kan styras individuellt eller kopplas ihop i 2, 3 eller 4. Effekt (watt) eller temperatur (°C) kan väljas. En funktion finns o
- Effektnställning från 25 till 2000 W i 30 steg eller temperaturinställning från 30 till 250 °C i steg om 1 °C.
- Elektronisk sensor, placerad under glaset, under spolens mittposition, för att exakt mäta temperaturen på botten av kastrullen/pannan.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Värmesystemet stängs av automatiskt när kastruller och stekpannor tas bort.
- Låg värmeavgivning.

Konstruktion

- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Självbärande konstruktion.
- Alla huvudkomponenter är lätt åtkomliga från fronten, inklusive induktionsfiltren.
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Slutet teknisk bas som innehåller generatorer, ventilationssystem och filter.
- IPX5 kapslingsklass
- [NOT TRANSLATED]

Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).

Övriga Tillbehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Skrapa till glaskeramisk/Induktionshäll | PNC 910601 | ☐ |
| • Kopplingsräls, TL85 med högbakkant | PNC 912498 | ☐ |
| • Fronträcke, 500mm lång x 130 mm djup | PNC 912523 | ☐ |
| • Fronträcke, 500mm lång x 200 mm djup | PNC 912553 | ☐ |

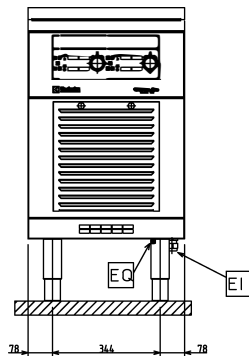
- Fällbar hylla, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Fällbar hylla, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Fixerad sidohylla, 200x850mm PNC 912586 ☐
- Fixerad sidohylla, 300x850mm PNC 912587 ☐
- Fixerad sidohylla, 400x850mm PNC 912588 ☐
- Rostfri frontsockel, 500mm lång, höjd = 200 mm PNC 912631 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 850mm djup, höjd = 200 mm PNC 912659 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1700mm djup, höjd = 200 mm PNC 912662 ☐
- Kompletzt rostfri sockel, installation mot vägg, 500mm bredd, höjd = 200 mm, TL85 PNC 912879 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, höger sida, för enhet med högbakkant PNC 913003 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, vänster sida, för enhet med högbakkant PNC 913004 ☐
- Ryggpanel, 500x700mm, för enheter med högbakkant PNC 913010 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL85 med hög bakkant PNC 913115 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL85 med hög bakkant PNC 913116 ☐
- Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, vänster PNC 913206 ☐
- Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, höger PNC 913207 ☐
- U-list, sammansättning, rygg mot rygg, hög bakkant TL80/85/90 PNC 913226 ☐
- Anslutning, d=850mm PNC 913231 ☐
- Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, mot vägginstallationer, höger PNC 913261 ☐
- Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, för mot vägginstallation, vänster PNC 913262 ☐
- AVDELNINGSPANEL 850X700MM ROSTFRITT STÅL VÄNSTER/HÖGER PNC 913670 ☐
- Rostfri sidopanel 850x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) PNC 913686 ☐
- Topphanteringssystem för Free-zone Induction, halvmodul (8 spolar) PNC 921026 ☐



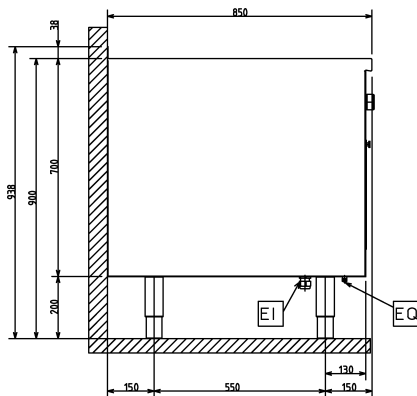
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Frizonsinduktion på stängd bas, 2 zoner, 1-sida, med stänkskydd

Front

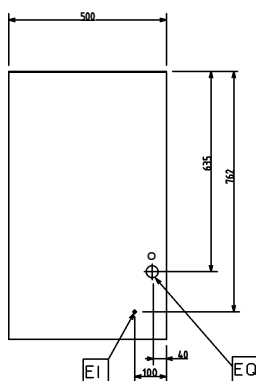


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentia skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 16 kW

Viktig information

Ytermått, bredd: 500 mm
Ytermått, djup: 850 mm
Ytermått, höjd: 700 mm
Nettovikt: 50 kg
Konfiguration: på bas; betjänas från en sida
Effekt främre plattor: 8 - 0 kW
Effekt bakre plattor: 8 - kW
Dimensioner främre plattor: 320x320
Storlek bakre plattor: 320x320

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 21.5 Amps



Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Modular Cooking
Frizonsinduktion på stängd bas, 2 zoner, 1-sida, med stänkskydd

2026.08.07