

Modular Cooking Frizonsinduktion på skåpbas, H2, 4 zoner, 1-sida, med stänkskydd

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



588737
(MBJDGBJ9AA)

Hel håll induction (zonfri) på stängt underskåp, H2, 4 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 16 kastruller och stekpannor. Minsta kokkärldiameter är 7 mm. UI-design för att styra varje spole individuellt, med inställning av effekt (W) och temperatur. Överhettningsskydd stänger av strömmen vid överhettning. IPX5 vattentålighetscertifiering. Konfiguration: Fristående, styrning på ena sidan, på skåpbas, med stänkskydd, hygienklass H2.

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.
- Skåpsdörrens handtag är ergonomiskt utformat med ett mjukt silikonhandtag för enkel hantering och rengöring.

Konstruktion

- [NOT TRANSLATED]
- 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).
- Skåpbottendel 34x72x33 cm (bxdxh) med rundade hörn, H2 och dörr för praktisk förvaring.
- IPX5 kapslingsklass

Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).

Övriga Tillbehör

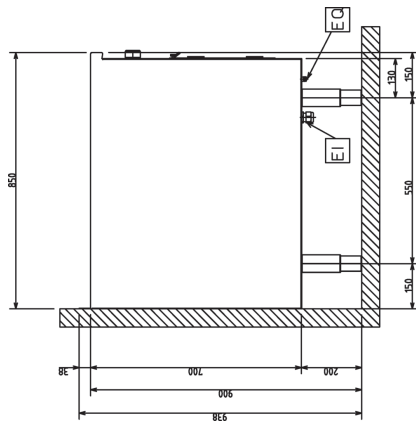
- Skrapa till glaskeramisk/Induktionshäll PNC 910601 ☐
- Kopplingsräls, TL85 med hög bakkant PNC 912498 ☐



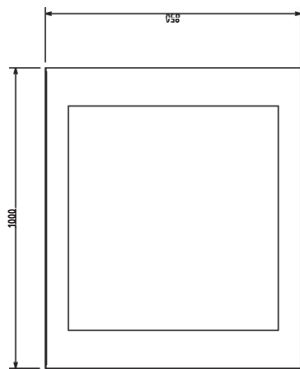
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Frizonsinduktion på skåpbas, H2, 4 zoner, 1-sida, med stänkskydd

Front

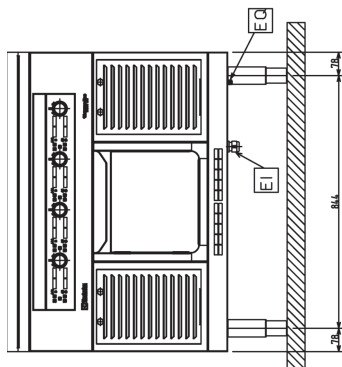


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentialet skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 32 kW

Viktig information

Ytermått, bredd: 1000 mm
Ytermått, djup: 850 mm
Ytermått, höjd: 700 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (bredd): 340 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (höjd): 330 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (djup): 716 mm
Nettovikt: 125 kg
Konfiguration: på bas; betjänas från en sida
Effekt främre plattor: 8 - 8 kW
Effekt bakre plattor: 8 - 8 kW
Dimensioner främre plattor: 320x320 320x320
Storlek bakre plattor: 320x320 320x320

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 43 Amps



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