

## Modular Cooking Induktionswok och häll, 2 zoner, betjänas från 1 sida med hög bakkant

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**588512**  
(MBIJBEOAO)Induktionswok och häll, 2 zoner, betjänas  
från 1 sida med hög bakkant

### Kort specifikation

#### Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant. Tillverkad i en robust ramkonstruktion i 2 mm och 3 mm i 1.4301 (AISI 304). 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304). Släta arbetsytor som är enkla att rengöra. THERMODUL-anslutningssystem ger arbetsytor med minimala skarvar som gör att fett och smuts inte kan tränga ner mellan enheterna. Enheten består av induktionswok och häll. Glaskeramikytan är enkel och snabb att rengöra. Snabb uppvärmning med maximal effekt direkt och mycket låg värmeavledning till köksmiljön. Har 9 effektlägen med progressiva nivåer. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfatning för enklare hantering och rengöring. IPX5 kapslingsklass.

Installation: Enhet med hög bakkant, betjänas från en sida. Underskåpet tillhandahålls av fabriken.

### Huvudfunktioner

- Snabb distribution med full effekt direkt.
- Låg värmeavgivning.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Kockkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- Effekt till zonen kan ställas in med progressiv tillförsel, t.ex. finjustering på lägre nivåer och större steg på högre nivåer.
- Den släta keramikhällen är inte direkt uppvärmd, för att undvika risken att bränna tillagningsytan.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- 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.
- Metallvred med silikoninfatning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- 9 effektnivåer.
- Enheten består av wok och tallrik.

### Konstruktion

- Kontrollampa för varje zon.
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Inre ram för robust konstruktion i 2 mm och 3 mm i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten är konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant.
- IPX5 kapslingsklass

### Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



### Övriga Tillbehör

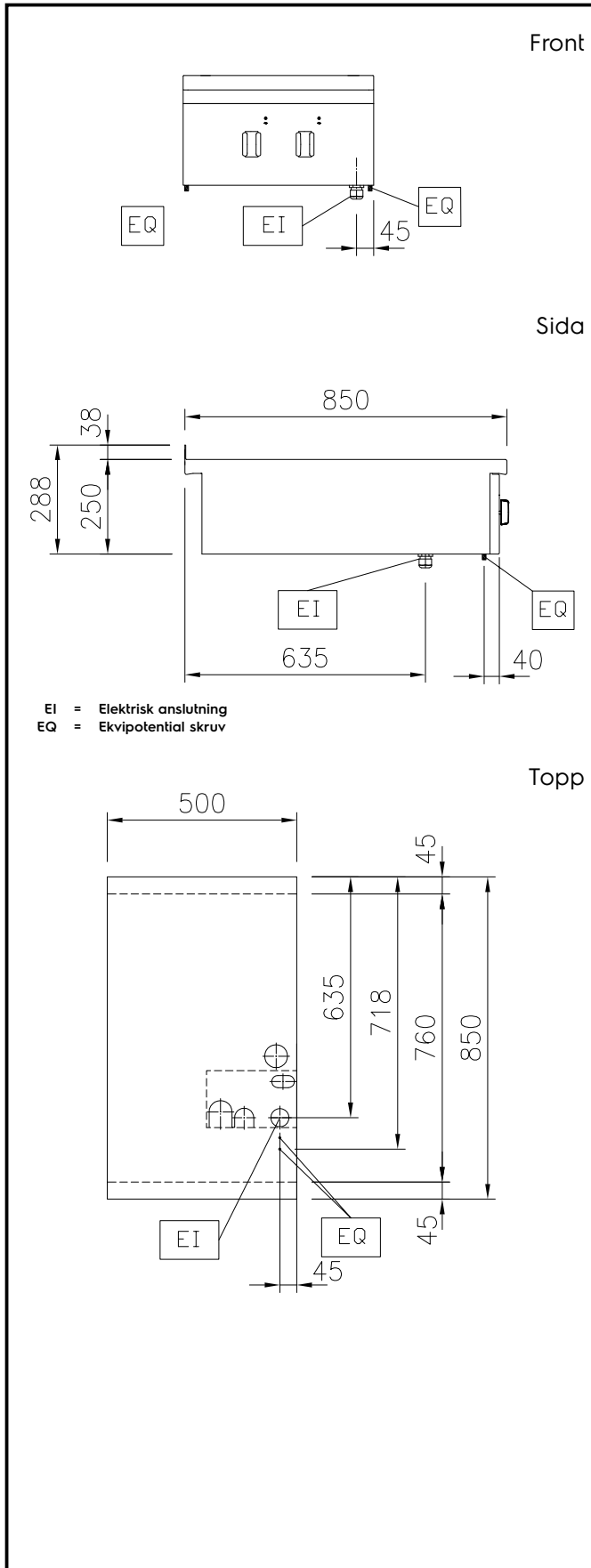
- Skrapa till glaskeramik/  
Induktionshäll PNC 910601
- Wok-panna med trähandtag PNC 910613
- Kopplingsräls, TL85 med  
högbakkant PNC 912498
- Ryggpanel, 500x700mm, för  
enheter med högbakkant PNC 913010
- Sido-kopplingsräls för  
slätsittande vänster sidopanel,  
TL85 med hög bakkant PNC 913115
- Sido-kopplingsräls för  
slätsittande höger sidopanel,  
TL85 med hög bakkant PNC 913116
- Sidokopplingsräls (12mm) för  
thermaline 85 med hög bakkant,  
vänster PNC 913206



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modular Cooking  
Induktionswok och häll, 2 zoner,  
betjänas från 1 sida med hög bakkant**

- Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, höger PNC 913207
- Anslutning, d=850mm PNC 913231
- HUVUDSTRÖMBRYTARE 25A, 4mm<sup>2</sup> NM (Fabrik) PNC 913676



## Elektricitet

Spänning:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt:	10 kW

## Viktig information

Ytermått, bredd	500 mm
Ytermått, djup	850 mm
Ytermått, höjd	250 mm
Nettovikt:	24 kg
Konfiguration:	Betjänas från en sida; Top
Effekt bakre plattor:	5 - kW
Storlek bakre plattor:	Ø 300

## Hållbarhetsdata

Effekt, min:	15 Amps
--------------	---------