

Modular Cooking thermaline 85 - Induktionshäll, 4 zoner, 1 sida, hög bakkant

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



588697 (MBIMGBH8AO)

Induktionshäll med 4 zoner
på statisk ugn, betjänas från
1 sida med hög bakkant,
kroppshöjd 700mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten är konstruerad i enlighet med DIN 18860-2 med 20 mm droppkant på toppskivan. Tillverkad i en robust ramkonstruktion. Arbetsyta i 2 mm 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. Slät keramisk yta utan några "döda" fläckar möjliggör snabb och enkel rengöring. 9 effektnivåer med snabb värmespridning och mycket låg värmeavledning. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Elektrisk statisk ugnsutrymme med 40 mm tjock dörr och räfflad emaljerad bottenplatta i stål. Ugnsutrymme i 2 nivåer med skenor för GN 2/1 -kantiner för samtidig och snabbare tillagning. Robust termostat med temperaturintervall upp till 350°C, elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll och manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet. Det övre värmeelementet kan även användas för grillning, med eller utan ventiler. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring.

Kapslingsklass IPX5

Konfiguration:

Fristående med hög bakkant, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Snabb distribution med full effekt direkt.
- Låg värmeavgivning.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Kokkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- Den släta glaskeramikytan kan snabbt och lätt rengöras, vilket ger maximal hygien.
- 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 silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- 9 effektnivåer.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Handtag är ergonomiskt utformade med silikoninfattning för enkel hantering och rengöring.
- Ugnsutrymmet har skenor i 2 nivåer med plats för 2/1 GN-hyllor.
- Det övre värmeelementet i ugnen kan också användas för grillning med eller utan ventiler.
- Manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet.
- Elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll.
- Ugnstemperatur upp till 300

Konstruktion

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

Hållbarhet



- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.
- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).

Medföljande tillbehör

- 1 av Galler GN 2/1 för ugn PNC 910652

Övriga Tillbehör

- Skrapa till glaskeramik/ Induktionshäll PNC 910601 ☐
- Kopplingsräls, TL85 med hög bakkant PNC 912498 ☐
- Fronträcke, 800mm lång x 130 mm djup PNC 912526 ☐

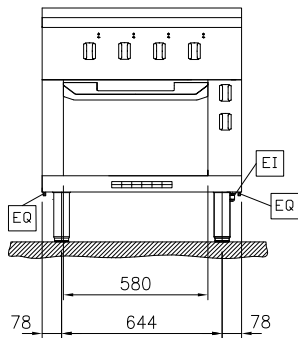
- Fronträcke, 800mm lång x 200 mm djup PNC 912556 ☐
- Fällbar hylla, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Fällbar hylla, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Fixerad sidohylla, 200x850mm PNC 912586 ☐
- Fixerad sidohylla, 300x850mm PNC 912587 ☐
- Fixerad sidohylla, 400x850mm PNC 912588 ☐
- Rostfri frontsockel, 800mm lång, höjd = 200 mm PNC 912634 ☐
- 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, 800mm bredd, höjd = 200 mm, TL85 PNC 912882 ☐
- 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, 800x700mm, för enheter med högbakkant PNC 913013 ☐
- 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 ☐
- Hylla TL80/85/90 en sida +TL80 två sidor skåpbredd 580 PNC 913234 ☐
- 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 ☐
- Filter = 800 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913665 ☐
- 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 ☐



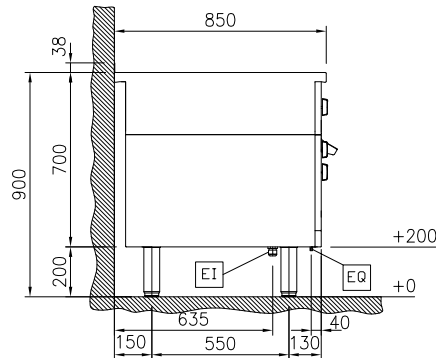
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking thermaline 85 - Induktionshäll, 4 zoner, 1 sida, hög bakkant

Front

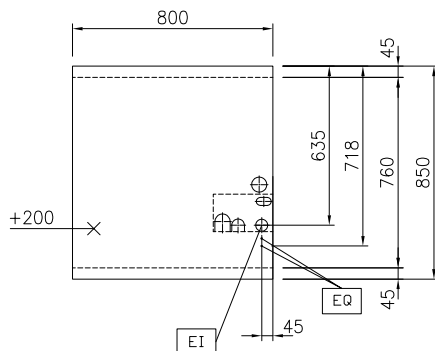


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentiaal skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 25 kW

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Ytermått, bredd 800 mm
Ytermått, djup 850 mm
Ytermått, höjd 700 mm
Nettovikt: 142 kg
på Ugn; betjänas från en sida

Konfiguration:

Effekt främre plattor: 5 - 5 kW
Effekt bakre plattor: 5 - 5 kW
Dimensioner främre plattor: 320x330 320x330
Storlek bakre plattor: 320x330 320x330
Induktion bordsmodell
dimensioner (bredd): 800 mm
Induktion bordsmodell
dimensioner (djup): 850 mm

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 39.7 Amps



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

2026.07.10