

Modular Cooking

Elektrisk spis med hel häll, 4 zoner, betjänas från 2 sidor

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589008 (MCLCACJOAO)

Elektrisk spis med hel häll, 4 zoner, betjänas från 2 sidor

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. Elektrisk spishäll i kolstål. 4 oberoende värmezoner med 2 elektroniska sensorer per zon för temperaturstyrning. Varje zon har 8 effektnivåer. Snabb uppvärmning av hällen, ständigt klar att användas. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX5
Konfiguration: Enheten betjänas från två sidor.

Huvudfunktioner

- Snabb uppvärmning av hällen, alltid redo för användning.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Kockärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- Rengöringszon runt hällen för enklare rengöring.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- THERMODUL-anlutningssystemet 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.
- Stor synlig digital display tillverkad i härdat glas för att motstå värme och kemikalier, visar temperatur eller effektinställningar. Displayen visar även på/av-status för produkten och på/av-status för värmeelementen.
- Hällen och bottenfogprofil för att undvika att det kommer in smuts.
- Två elektroniska sensorer per zon för att styra yttemperaturen och för att skydda hällen från överhettning.
- 8 effektnivåer.
- 4 värmezoner med individuell styrning.
- hel häll av 20 mm tjockt stål med en bred avrundad rengöringszon kring hällen.

Konstruktion

- 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
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.

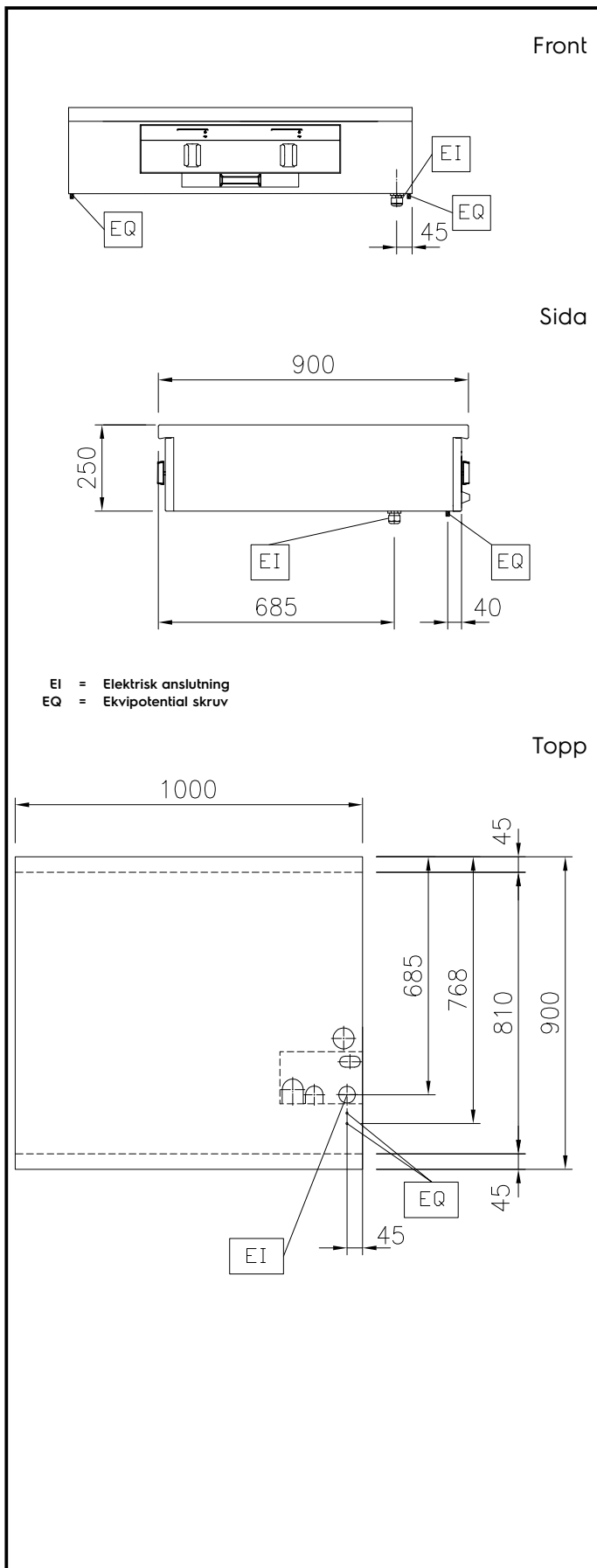
Hållbarhet

- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.



Övriga Tillbehör

- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502
- Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup PNC 912528
- Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912975
- Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912976
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 PNC 913111
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 PNC 913112
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster PNC 913202
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger PNC 913203
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232
- Set med Energioptimizerare 40A - TL80/85/90 PNC 913248
- Filter = 1000 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913666
- HUVUDSTRÖMBRYTARE 60A, 10mm² NM (Fabrik) PNC 913677



Elektricitet

Max fasström:	34,8A
589008 (MCLCACJOAO)	
Spänning:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt:	16 kW

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

Arbetstemperatur, min:	100 °C
Arbetstemperatur, max:	450 °C
Ytermått, bredd	1000 mm
Ytermått, djup	900 mm
Ytermått, höjd	250 mm
Nettovikt:	160 kg
Konfiguration:	Two-Side Operated;Top
Effekt främre plattor:	4 - 4 kW
Effekt bakre plattor:	4 - 4 kW
Spishäll användbar yta (bredd):	820 mm
Spishäll användbar yta (djup):	720 mm

Hållbarhetsdata

Effekt, min:	34.8 Amps
--------------	-----------