



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 20lt pastakokare, el, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589475 (MCKCFADDAO)

20lt pastakokare, el,
betjänas från 1 sida,
kroppshöjd 800 mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860-2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. 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. En multifunktionell enhet som används för att koka alla slags pasta, ris, potatis, grönsaker. Brunn i 1.4435 (AISI 316L) rostfritt stål, med automatisk vattenpåfyllning och reglering av vattentemperaturen via sensorer. Inbyggd dräneringshylla för korgarna. Säkerhetssystem och automatisk avstängning vid låg vattennivå skyddar mot överhettning. Upphöjd kant förhindrar ofrivilligt spill att komma i kontakt med maten. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX5
Konfiguration: Fristående, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Konstant påfyllning av vatten.
- Automatisk avstängning vid låg vattennivå: ingen överhettning.
- Produkten kan användas för att koka pasta, alla slags nudlar, ris, dumplings, grönsaker och soppor. Lämpar sig för såväl stora som små portioner.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- Lättgjord genomskinlig balja med rundade hörn.
- 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.
- Upphöjd kant runt baljan för att skydda mot infiltrering av smuts från bänkskivan.
- Automatisk vattenpåfyllning med två hastigheter som regleras av vattennivåsensorn vid max eller min volym.
- Vattentemperaturen styrs av elektronisk sensor och kan väljas med entingen temperatur- eller effektnivåer.
- Möjlighet till matregenerering tack vare elektronisk temperaturkontroll.
- Tre säkerhetssystem skyddar mot övertemperatur och kan återställas manuellt utan verktyg.
- Stor synlig digital display tillverkad i hårdat glas för att motstå värme och kemikalier, visar temperatur eller effektnställningar. Displayen visar även på/av-status för produkten och på/av-status för värmelementen.

Konstruktion

- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- IPX5 kapslingsklass
- Vattenkärlet i 1.4435 (AISI 316L) rostfritt stål är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet

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



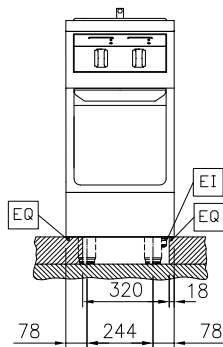
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
els.info.se@electroluxprofessional.com



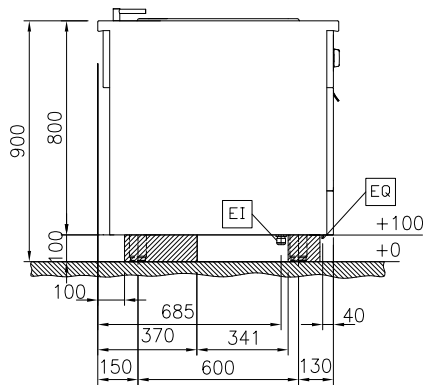
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 20lt pastakokare, el, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm

Front

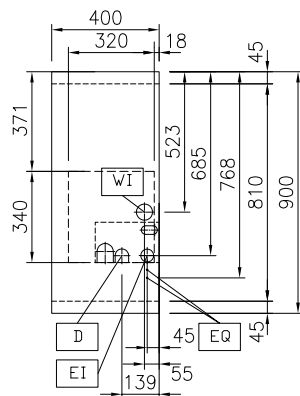


Sida



D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentiaal skruv
WI = Vatten inlopp

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 6 kW

Vatten

Dimensioner tilllopp
kallvattenledning: 3/4"
Dimension
avloppsanslutning 1"

Viktig information

Antal brunnar: 1
Brunnens invändiga
dimensioner (bredd): 250 mm
Brunnens invändiga
dimensioner (höjd): 330 mm
Brunnens invändiga
dimensioner (djup): 400 mm
Brunnkapacitet: 18 lt MIN; 24.5 lt MAX
Termostat intervall: 40 °C MIN; 90 °C MAX
Yttermått, bredd: 400 mm
Yttermått, djup: 900 mm
Yttermått, höjd: 800 mm
Nettovikt: 73 kg
Konfiguration: på bas; betjänas från en sida

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 8.7 Amps



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

Övriga Tillbehör

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kopplingsräls, TL90 | PNC 912502 | ☐ | • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger, rygg-mot-rygg | PNC 913252 | ☐ |
| • Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för fristående installation | PNC 912511 | ☐ | • Kit, Thermaline 90 | PNC 913255 | ☐ |
| • Fronträcke, 400mm lång x 130 mm djup | PNC 912522 | ☐ | • Kit, Thermaline 90 | PNC 913256 | ☐ |
| • Fronträcke, 400mm lång x 200 mm djup | PNC 912552 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913259 | ☐ |
| • Fällbar hylla, 300x900mm | PNC 912581 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913277 | ☐ |
| • Fällbar hylla, 400x900mm | PNC 912582 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913278 | ☐ |
| • Fixerad sidohylla, 200x900mm | PNC 912589 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913663 | ☐ |
| • Fixerad sidohylla, 300x900mm | PNC 912590 | ☐ | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913673 | ☐ |
| • Fixerad sidohylla, 400x900mm | PNC 912591 | ☐ | • HUVUDSTRÖMBRYTARE 25A, 4mm ² NM (Fabrik) | PNC 913676 | ☐ |
| • Rostfri frontsockel, 400mm lång, höjd = 100 mm | PNC 912594 | ☐ | • Rostfri sidopanel, 900x800mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) | PNC 913689 | ☐ |
| • Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående, 900mm djup, höjd = 100 mm | PNC 912621 | ☐ | | | |
| • Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 100 mm | PNC 912627 | ☐ | | | |
| • Komplette rostfri sockel, fristående, 400mm bredd, höjd = 100 mm, TL90 | PNC 912916 | ☐ | | | |
| • Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic | PNC 912975 | ☐ | | | |
| • Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic | PNC 912976 | ☐ | | | |
| • 1 korg till 20lt pastakokare | PNC 913036 | ☐ | | | |
| • Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 | PNC 913111 | ☐ | | | |
| • Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 | PNC 913112 | ☐ | | | |
| • 2 korgar till 20lt pastakokare | PNC 913135 | ☐ | | | |
| • 4 korgar till 20lt pastakokare | PNC 913136 | ☐ | | | |
| • 2 korgar till 20lt pastakokare | PNC 913137 | ☐ | | | |
| • Ram som stöd för 4 korgar till 20lt pastakokare | PNC 913138 | ☐ | | | |
| • Lock till 20lt pastakokare | PNC 913148 | ☐ | | | |
| • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster | PNC 913202 | ☐ | | | |
| • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger | PNC 913203 | ☐ | | | |
| • SIDOPANEL VÄNSTER RYGG/ RYGG, H=800, FLUSH | PNC 913224 | ☐ | | | |
| • SIDOPANEL HÖGER RYGG/ RYGG, H=800 | PNC 913225 | ☐ | | | |
| • Anslutningskit T-profil, rygg mot rygg | PNC 913227 | ☐ | | | |
| • Profil, D900, TL Övrig Maskin | PNC 913232 | ☐ | | | |
| • ENERGY OPTIMIZER KIT 14A - TL80/85/90 | PNC 913244 | ☐ | | | |
| • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster, rygg-mot-rygg | PNC 913251 | ☐ | | | |