



Electrolux
PROFESSIONAL

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589477 (MCKDFADDPO)

20lt pastakokare, gas,
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 via sensor. Högeffektiva brännare i AISI 430 rostfritt stål med flamskydd. Säkerhetstermostat och termostatkontroll. Energy Control-funktion för finjustering av effekt för reglering av koknivå och optimering av energiförbrukningen. 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. Metallvred med silikonfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX4

Konfiguration: Fristående, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Produkten kan användas för att koka pasta, alla slags nudlar, ris, dumplings, grönsaker och soppor. Lämpar sig för såväl stora som små portioner.
- Säkerhetstermostat och termostatkontroll.
- 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 silikonfattning 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.
- Upphöjd kant runt baljan för att skydda mot infiltrering av smuts från bänkskivan.
- Tre säkerhetssystem skyddar mot övertemperatur och kan återställas manuellt utan verktyg.
- Elektrisk tändning med batteri med termokoppling för extra säkerhet.



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

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.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Vattenkärlet i 1.4435 (AISI 316L) rostfritt stål är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Högeffektiva brännare i AISI 430 rostfritt stål med flamskydd.
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet

- EnergyControl: unik funktion för finjustering av effekt för reglering av koknivå och optimering av energiförbrukningen.



Övriga Tillbehör

• Kopplingsräls, TL90	PNC 912502	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för fristående installation	PNC 912511	☐
• Fronträcke, 400mm lång x 130 mm djup	PNC 912522	☐
• Fronträcke, 400mm lång x 200 mm djup	PNC 912552	☐
• Fällbar hylla, 300x900mm	PNC 912581	☐
• Fällbar hylla, 400x900mm	PNC 912582	☐
• Fixerad sidohylla, 200x900mm	PNC 912589	☐
• Fixerad sidohylla, 300x900mm	PNC 912590	☐
• Fixerad sidohylla, 400x900mm	PNC 912591	☐
• Rostfri frontsockel, 400mm lång, höjd = 100 mm	PNC 912594	☐
• 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	☐
• Kompletta 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	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster, rygg-mot-rygg	PNC 913251	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger, rygg-mot-rygg	PNC 913252	☐
• Kit, Thermaline 90	PNC 913255	☐
• Kit, Thermaline 90	PNC 913256	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913259	☐

- - NOT TRANSLATED -
- - NOT TRANSLATED -

PNC 913277 ☐

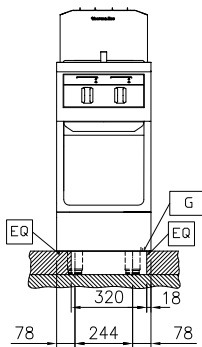
PNC 913278 ☐



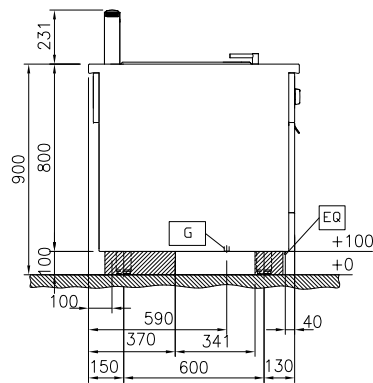
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

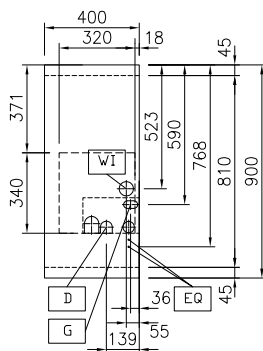


Sida



D = Avlopp
EQ = Ekvipotentia skruv
G = Gasanslutning
WI = Vatten inlopp

Topp



Gas

Gas, effekt:	11.5 kW
Gastyp alternativ:	
Gasintag:	1/2"

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



Modular Cooking Range Line
20lt pastakokare, gas, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.09.27