

Modular Cooking

Stekhäll, el, med slät kromhäll, betjänas från 1 sida, halvmodul, kroppshöjd 700 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589532 (MCHAEADDAO)

Stekhäll, el, med slät kromhäll, betjänas från 1 sida, halvmodul, kroppshöjd 700 mm

589540 (MCHCEADDAO)

Stekhäll, el, med räfflad kromhäll, betjänas från 1 sida, halvmodul, kroppshöjd 700 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. Tillagningsyta i kolstål med kromad beläggning som hindrar att maten fastnar. Powerblock värmeelement ger en optimal värmefördelning över hela tillagningsytan. Stor uppsamlingslåda och ett väl tilltaget dräneringshål. 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, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Stort tömningshål på tillagningsytan medger tömning av köttsaft i en stor uppsamlare som sitter under tillagningsytan.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Höga stänkskydd i rostfritt stål på tillagningsytans baksida och sidor.
- Enheten har separata kontroller för varje halvmodul på kokytan.
- 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.
- 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.
- Uppvärmningssystem med effektblock för optimal temperaturfördelning.

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
- Tillagningsyta i krompläterat mjukt stål med teflonfinish för optimala resultat vid grillning.
- Tillagningsytan kan vara helt slät eller helt ribbad.
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet

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



Övriga Tillbehör

• Kopplingsräls, TL90	PNC 912502	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913663	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation	PNC 912512	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	☐
• Fronträcke, 400mm lång x 130 mm djup	PNC 912522	☐	• Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat)	PNC 913688	☐
• 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 = 200 mm	PNC 912630	☐			
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912657	☐			
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912663	☐			
• Kompletta rostfri sockel, fristående, 400mm bredd, höjd = 200 mm, TL90	PNC 912954	☐			
• 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	☐			
• Rostfri sidopanel för TL 90, vänster, H=700	PNC 913222	☐			
• Rostfri sidopanel för TL 90, höger, H=700	PNC 913223	☐			
• Anslutningskit T-profil, rygg mot rygg	PNC 913227	☐			
• Profil, D900, TL Övrig Maskin	PNC 913232	☐			
• Hylla TL80/85/90 en sida +TL80 två sidor skåpbredd 340	PNC 913233	☐			
• ENERGY OPTIMIZER KIT 14A - TL80/85/90	PNC 913244	☐			
• 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	☐			
• Förstärkt sidopanel endast i samband med sidohylla	PNC 913260	☐			
• Förstärkt sidopanel, vänster, endast i samband med sidohylla	PNC 913275	☐			
• Förstärkt sidopanel, höger, endast i samband med sidohylla	PNC 913276	☐			
• Hyllfixering (gejderstege)	PNC 913279	☐			



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
Stekhäll, el, med slät kromhäll, betjänas
från 1 sida, halvmodul, kroppshöjd 700 mm

Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 5.1 kW

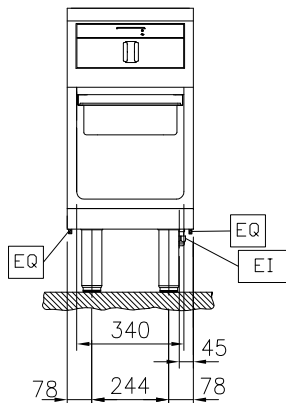
Viktig information

Tillagningsyta djup: 615 mm
Tillagningsyta bredd: 300 mm
Arbetstemperatur, min: 80 °C
Arbetstemperatur, max: 280 °C
Ytermått, bredd: 400 mm
Ytermått, djup: 900 mm
Ytermått, höjd: 700 mm
Lagringutrymmets
invändiga dimensioner
(bredd): 340 mm
Lagringutrymmets
invändiga dimensioner
(höjd): 330 mm
Lagringutrymmets
invändiga dimensioner
(djup): 740 mm
Nettovikt: 91 kg
Konfiguration: på bas;betjänas från en
sida
Typ av häll
589532 (MCHAEADDAO) Slät
589540 (MCHCEADDAO) ribbade
Hällens material Chromium Plated mild
steel mirror

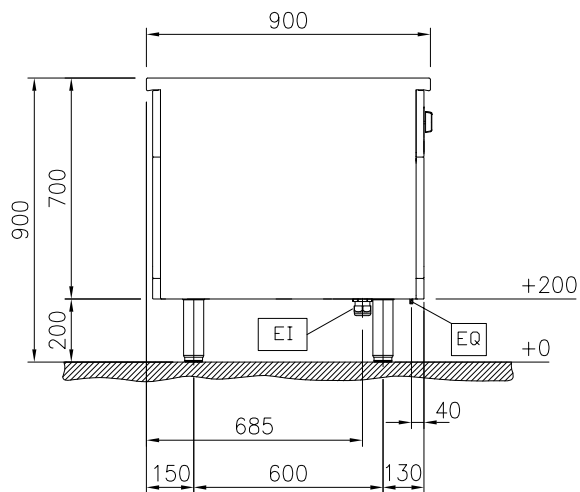
Hållbarhetsdata

Effekt, min: 7.4 Amps

Front

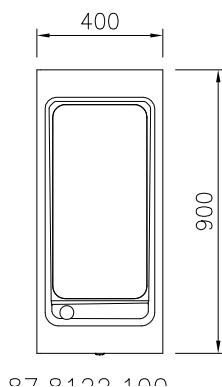


Sida



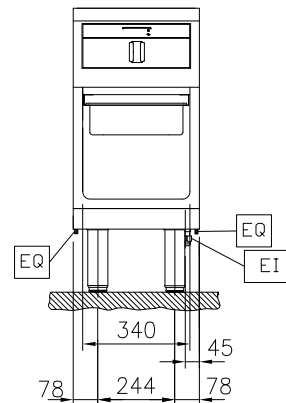
EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentia skruv

Topp

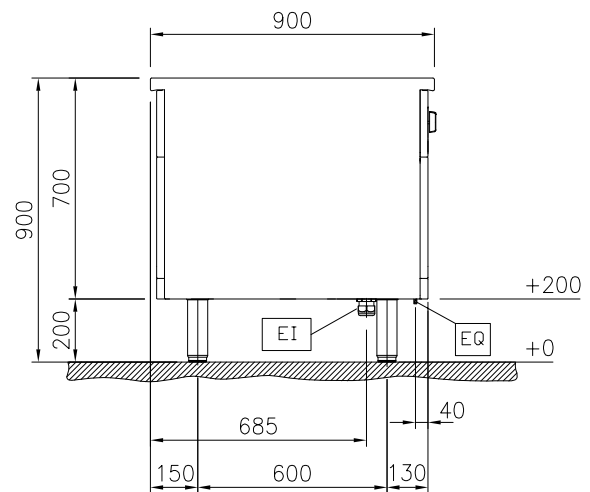


07 9122 100

Front

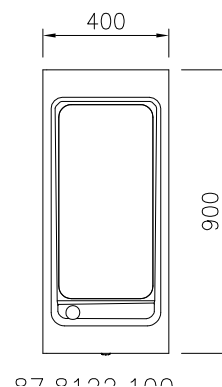


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentia skruv

Topp



07 9122 100