

Modular Cooking

Hel håll induction (zonnfri) på statisk ugn, blandare till vänster, 1200 mm, betjänas från 2 sidor, k

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



589587 (MCJIECK8AO)

Hel håll induction (zonnfri) på
statisk ugn, blandare till
vänster, 1200 mm, betjänas
från 2 sidor, 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. Glaskeramikyten är enkel och snabb att rengöra. Induktionshäll med flera spolar vilket gör att 100% av ytan kan utnyttjas för kokkärl. Induktionstekniken minskar värmespridning i köket. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Metallvred och ugnshandtag med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Elektrisk statisk ugnsutrymme med 40 mm tjock dörr och räfflad emaljerad bottenplatta i stål. ugnsutrymme med 2 nivåer med skenor för 2/1 GN-hyllor för samtidig och snabbare tillagning. Robust termostat med temperaturintervall upp till 300°C, elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll och manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymme. Det övre värmeelementet kan även användas för grillning, med eller utan ventiler. Kapslingsklass IPX5
Konfiguration: Fristående med blandare till vänster, betjänas från två sidor.

Huvudfunktioner

- Glaskeramikyten kan användas utan "döda" punkter.
- 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.
- Stor induktionshäll med flera spolar gör att 100% av ytan kan utnyttjas.
- Den släta glaskeramikyten 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.
- 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.
- 9 effektnivåer.
- Handtag är ergonomiskt utformade med silikoninfattning för enkel hantering och rengöring.
- Ugnsutrymme har skenor i 2 nivåer med plats för 2/1 GN-hyllor.
- Robust termostat med temperaturintervall upp till 300°C
- Det övre värmeelementet i ugnen kan också användas för grillning med eller utan ventiler.
- Manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymme.
- Elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll.

Konstruktion

- Kontrollampa för varje zon.
- 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
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet

- [NOT TRANSLATED]



Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

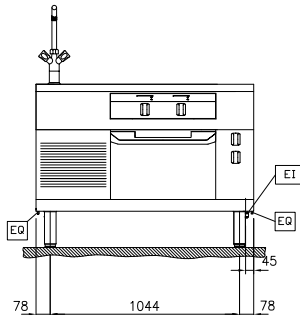
- Skrapa till glaskeramik/
Induktionshäll PNC 910601 ☐
- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651 ☐
- Bottenplatta GN 2/1 för
keramikplatta PNC 910655 ☐
- Keramikplatta GN 2/1 för ugn PNC 910656 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm),
900x700mm, för fristående
installation PNC 912512 ☐
- Fronträcke, 1200mm lång x 130
mm djup PNC 912530 ☐
- Fronträcke, 1200mm lång x 200
mm djup PNC 912560 ☐
- 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, 1200mm lång,
höjd = 200 mm PNC 912638 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o
vänster, fristående 900mm djup,
höjd = 200 mm PNC 912657 ☐
- Kompletter rostfri sockel,
fristående, 1200mm bredd, höjd =
200 mm, TL90 PNC 912962 ☐
- Kopplingsräls, höger, mellan THL
och Pro Thrmatic PNC 912975 ☐
- Kopplingsräls, vänster, mellan
THL och Pro Thrmatic 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 ☐
- Förstärkt sidopanel endast i
samband med sidohylla PNC 913260 ☐
- FILTER W=1200mm - Thermaline
85/85/90 PNC 913667 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672 ☐
- Rostfri sidopanel, 900x700mm,
slätsittande, för fristående
installation, vänster/höger (skall
bara användas vid installation
mot något annat) PNC 913688 ☐



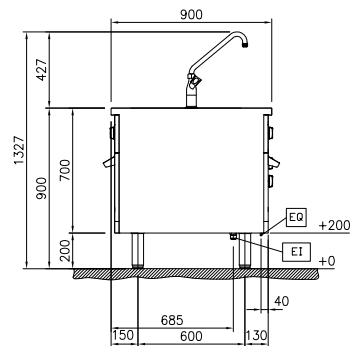
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
Hel häll induktion (zonnfri) på statisk ugn,
blandare till vänster, 1200 mm, betjänas från 2
sidor, k

Front

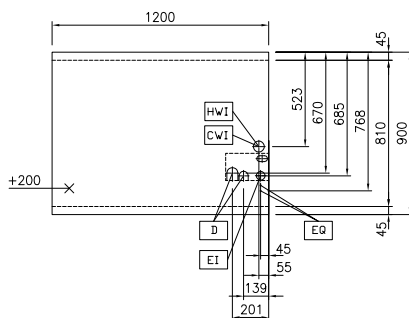


Sida



CWI = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentialet skruv
HWI = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Max fasström:

589587 (MCJIECK8AO) 51,2A

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total watt: 33 kW

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Ugnens arbetstemperatur: 60 °C MIN; 300 °C MAX

Ugnens invändiga
dimensioner (bredd): 575 mm

Ugnens invändiga
dimensioner (höjd): 300 mm

Ugnens invändiga
dimensioner (djup): 700 mm

Ytermått, bredd 1200 mm

Ytermått, djup 900 mm

Ytermått, höjd 700 mm

Nettovikt: 221 kg

Konfiguration: Both-Sides Operated; On
Oven

Effekt främre plattor: 7 - 7 kW

Effekt bakre plattor: 7 - 7 kW

Dimensioner främre plattor: 420x370 420x370

Ugn, GN: GN 2/1

Storlek bakre plattor: 420x370 420x370

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 51.2 Amps



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

2025.10.04