

Modular Cooking

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589590 (MCJIFCK8AO)

Hel håll induction (zonfri) på el statisk ugn, blandare till vänster, 1200 mm, betjänas från 2 sidor, 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. Glaskeramikyten är enkel och snabb att rengöra. Varje induktionszon har 9 effektnivåer som snabbt når full effekt. Induktionstekniken gör att det blir liten 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 effektnivåer. 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

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

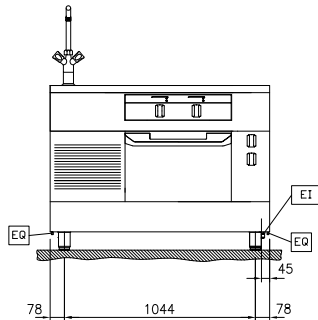
- Skrapa till glaskeramik/
Induktionshåll PNC 910601 ☐
- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651 ☐
- Bottenplatta GN 2/1 för
keramikplatta PNC 910655 ☐
- Keramikplatta GN 2/1 för ugn PNC 910656 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm),
900x800mm, för fristående
installation PNC 912511 ☐
- 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 = 100 mm PNC 912602 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o
vänster, fristående, 900mm djup,
höjd = 100 mm PNC 912621 ☐
- Komplette rostfri sockel,
fristående, 1200mm bredd, höjd =
100 mm, TL90 PNC 912924 ☐
- 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 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913259 ☐
- FILTER W=1200mm - Thermaline
85/85/90 PNC 913667 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913673 ☐
- HUVUDSTRÖMBRYTARE 60A,
10mm² NM (Fabrik) PNC 913677 ☐
- Rostfri sidopanel, 900x800mm,
slätsittande, för fristående
installation, vänster/höger (skall
bara användas vid installation
mot något annat) PNC 913689 ☐



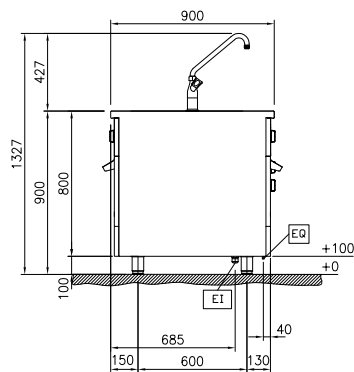
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

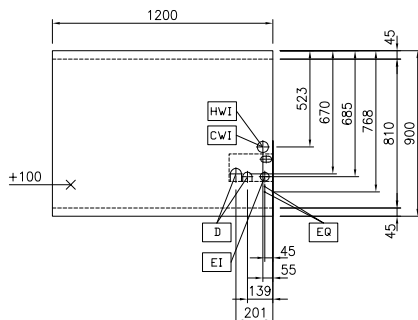


Sida



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

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 33 kW

Viktig information

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
Yttermått, bredd: 1200 mm
Yttermått, djup: 900 mm
Yttermått, höjd: 800 mm
Nettovikt: 221 kg
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.