

Modular Cooking Thermaline 90 - Induktionshäll på genomgående ugn, 4 zoner, 2 sidor

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589667 (MCINECJ8AO)

Induktionshäll med 4 zoner
på genomgående, statisk
ugn, betjänas från 2 sidor,
kroppshöjd 700mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten är konstruerad i enlighet med DIN 18860-2 med 20 mm droppkant på toppskivan. 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. Slät keramisk yta utan några "döda" fläckar möjliggör snabb och enkel rengöring. 9 effektnivåer med snabb värmespridning och mycket låg värmeavledning. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Metallvred med silikonfattning för enklare hantering och rengöring. Genomgående, elektrisk statisk ugnsutrymme med 40 mm tjock dörr och räfflad emaljerad bottenplatta i stål. Ugnsutrymme i 2 nivåer med skenor för GN 2/1 -kantiner för samtidig och snabbare tillagning. Robust termostat med temperaturintervall upp till 300°C, elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll och manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet. Det övre värmeelementet kan även användas för grillning, med eller utan ventiler. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikonfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX5

Konfiguration:
Fristående med hög bakkant, betjänas från två sidor.

Huvudfunktioner

- Snabb distribution med full effekt direkt.
- Låg värmeavgivning.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Kockkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- 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 silikonfattning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- 9 effektnivåer.
- Stor synlig digital display tillverkad i härdat glas för att motstå värme och kemikalier, visar temperatur eller effekttinställningar. Displayen visar även på/av-status för produkten och på/av-status för värmeelementen.
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 70 mm indragen sockel.
- 40 mm tjock ugnslucka för värmeisolering.
- Handtag är ergonomiskt utformade med silikonfattning för enkel hantering och rengöring.
- Ugnsutrymmet har skenor i 2 nivåer med plats för 2/1 GN-hyllor.
- Det övre värmeelementet i ugnen kan också användas för grillning med eller utan ventiler.
- Manuell styrning av luftfuktigheten i ugnsutrymmet.
- Elektronisk sensor för exakt temperaturkontroll.
- Ugnstemperatur upp till 300

Konstruktion

- Kontrollampa för varje zon.
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Enheten är konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant.
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- IPX5 kapslingsklass
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet



- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.
- [NOT TRANSLATED]

Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

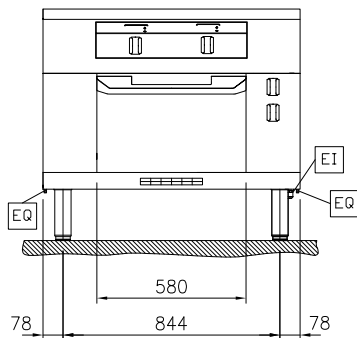
- Skrapa till glaskeramik/ Induktionshäll PNC 910601 ☐
- Bakplåt GN 2/1 för ugn PNC 910651 ☐
- Bottenplatta GN 2/1 för keramikplatta PNC 910655 ☐
- Keramikplatta GN 2/1 för ugn PNC 910656 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation PNC 912512 ☐
- Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup PNC 912528 ☐
- Fronträcke, 1000mm lång x 200 mm djup PNC 912558 ☐
- 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, 2000mm lång, höjd = 200 mm PNC 912636 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm PNC 912657 ☐
- Kompletzt rostfri sockel, fristående, 1000mm bredd, höjd = 200 mm, TL90 PNC 912960 ☐
- 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 ☐
- Ryggpanel, 1000x450mm, för underreden (gäller ej genomgående) PNC 913169 ☐
- 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 ☐
- Hyllfixering för TL90, 2 sidor - 680 mm PNC 913284 ☐
- Filter = 1000 mm - Thermaline 80/85/90 PNC 913666 ☐



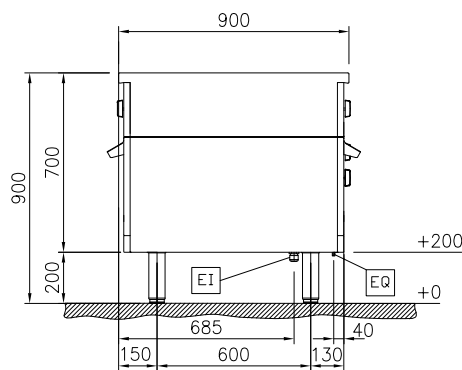
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Thermaline 90 - Induktionshäll på genomgående ugn, 4 zoner, 2 sidor

Front

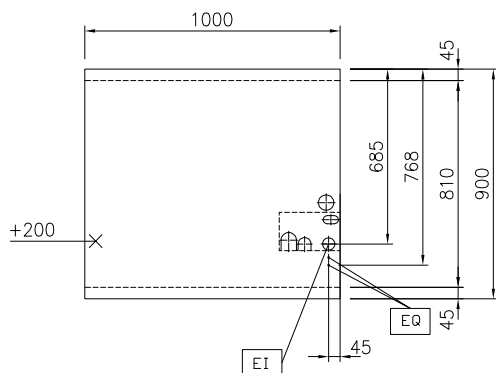


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentialet skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 25 kW

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Ytermått, bredd 1000 mm
Ytermått, djup 900 mm
Ytermått, höjd 700 mm
Nettovikt: 197 kg

Konfiguration:

Effekt främre plattor: 5 - 5 kW
Effekt bakre plattor: 5 - 5 kW
Dimensioner främre plattor: 320x330 320x330
Storlek bakre plattor: 320x330 320x330

Induktion bordsmodell
dimensioner (bredd): 1000 mm
Induktion bordsmodell
dimensioner (djup): 900 mm

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 39.7 Amps



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

2025.06.12