



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
thermaline 90 - 2 X 5 lt Hazneli Standlı
Elektrikli Makarna Pişirici, 1 Taraflı
operasyon, Y=700

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



589290 (MCKAEADDAO)

5+5 Lt Elektrikli makarna
pişirici, tek taraflı operasyon
- 400X900X700H-TL90

Özellikler

Sıra No.

DIN 18860-2 normuna göre imal edilmiştir. Üst tabla 20 mm yüksekliğinde damla burunludur. Ünitenin 2 ve 3 mm kalınlıkta, 1.4301 (AISI 304) kalitede karkas bir konstruksiyonu bulunur. Düz yüzeyli üst tabla kolayca temizlenebilir. Yanyana gelen üniteler THERMODUL bağlantı sistemi ile birbirlerine eklendiğinde kesintisiz düz bir yüzeyin oluşması sağlanır; bu sayede üniteler arasına sıvı girmesi ve kir birikimi önlenir. Benmarî, makarna pişirici ve rejenerasyon (sous-vide) fonksiyonlarını yerine getirebilen çok amaçlı bir cihazdır. Su haznesi 1.4435 (AISI 316L) paslanmaz çelikte ve üst tablaya kesintisiz biçimde kaynaklanmıştır. Hazneden eksilen su otomatik, iki hızlı, sürekli bir doldurma sistemi ile tamamlanır. Suyun ısı, ısı sensörleri tarafından ayarlanır. Basketleri drenajı için damlama tepsisi. Otomatik basket asansörüne bağlanabilir yapıda. Özel bir emniyet sistemi ve düşük su seviyesini belirleyen sensör haznenin aşırı ısınması durumunda cihazı korur. Haznenin köşeleri yuvarlatılmıştır ve üst tabladan herhangi bir sıvının hazne içine akmasını engellemek için kenarları yükseltilmiştir. "Stand-by/Bekleme" fonksiyonu enerji tasarrufu sağlar ve istendiğinde hızlı bir şekilde maksimum güce ulaşılır. Metal kontrol düğmeleri hijyenik silikonla kaplıdır ve "yumuşak" bir kavrama ve kolay temizlik sağlarlar. Suya karşı koruma sınıfı: IPX5. Konfigurasyon: Tek taraftan kontrollü dolaplı ünite. H=700mm.

Ana Özellikler

- Tüm ana komponentlere ön taraftan kolayca ulaşılır.
- THERMODUL bağlantı sistemi üniteleri birbirine birleştirerek kaynaklı düz bir üst tabla yaratır; böylece cihazların yaşamsal komponentlerine sıvı akması veya kir girmesi engellenir ve ünitelerin yenileriyle değiştirilmesi ya da bakımları sırasında kolayca yerlerinden çıkarılmasına imkan verir.
- Hijyenik ve rahat bir deneyim sunan silikon yüzeyli metal düğmeler ile daha kolay kullanım ve temizlik imkanı. Kontrol düğmelerinin özel tasarımı, sıvıların ve kirlerin cihazın önemli parçalarına sızmasını önler.
- Su seviyesini sürekli aynı düzeyde tutmak için su dolumu.
- Düşük su seviyesi halinde otomatik kapama: Kazayla bile aşırı ısınma olmaz.
- Makarna haşlamanın yanı sıra cihaz erişte, piring, mantı ve sebze haşlamak için de kullanılır.
- Köşeleri yuvarlatılmış haznenin temizliği çok kolaydır.
- Isıya ve kimyasallara karşı dayanıklı temperli camdan üretilmiş dijital ekran sıcaklıkların ve güç ayarlarının görüntülenmesine olanak tanır. Ekranda ayrıca cihazın ve ocağın ısıtma fonksiyonlarının çalışır durumda olup olmadığı da gösterilir.
- Haznenin köşeleri yükseltilmiştir; üst tabladan hazneye sıvı sızmasını önler.
- Üç emniyet sistemi aşırı ısınmaya karşı koruma sağlar ve herhangi bir alete gerek kalmadan manuel olarak reset edilebilir.
- Su seviye sensörü tarafından kontrol edilen otomatik su doldurma.
- Su sıcaklığı elektronik sensörle kontrol edilir ve 5 güç seviyesi seçilebilir.

Konstruksiyon

- 1.4301 (AISI 304) malzemeden 2 mm üst tabla.
- DIN 18860_2'ye uygun şekilde, 20mm damlama önleyici kenarlı üst tabla ve 70 mm gömülü taban ile tasarlanmış ünite.
- Her tarafına rahatlıkla erişilebilen, kolayca temizleme imkanı tanıyan düz yüzey yapısı.
- 1.4435 (AISI 316L) paslanmaz çelik su haznesi cihazın üst tablasına dikişsiz biçimde kaynaklanmıştır.
- Yoğun çalışma koşulları için ideal sağlamlıkta paslanmaz çelikten iç kasa.
- Suya karşı koruma sınıfı ve sertifikası: IPX5

Sürdürülebilirlik

- Enerji tasarrufu sağlayan "Standby" fonksiyonu.

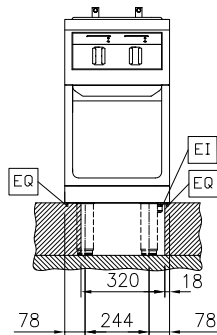


Onay:

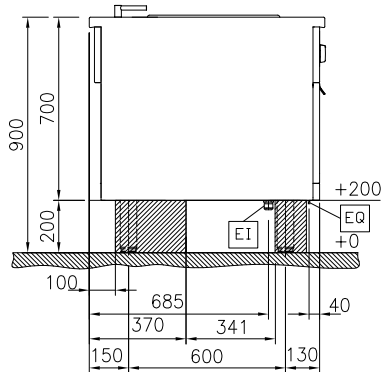


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Maksimum güce hızla ulaşılır.

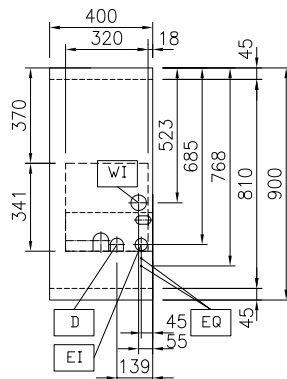


Ön



Yan

- D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantısı
EQ = Topraklama vidası
WI = Su Girişi



Üst

Elektrik:

Voltaj:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt:	5 kW

Su:

Gelen Soğuk/sıcak su hattı boyutu: 3/4"

Drenaj hattının ebadı: 1"

Temel bilgiler:

Hazne adedi:	2
Kullanılabilir hazne boyutları (genişlik):	140 mm
Kullanılabilir hazne boyutları (yükseklik):	225 mm
Kullanılabilir hazne boyutları (derinlik):	345 mm
Hazne Kapasitesi:	4 lt MIN; 5 lt MAX
Termostat Aralığı:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dış boyutlar, Genişlik:	400 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	700 mm
Net ağırlık:	65 kg
Konfigurasyon:	Baza üstünde; Tek Taraftan Kontrollü

Sürdürülebilirlik

Anlık tüketim: 7.2 Amps

Opsiyonel Aksesuarlar

- Bağlantı rayı, 900mm PNC 912502 ☐
- Paslanmaz çelik yan panel, ada tipi üniteler için, 900x700x12 mm - TL90 PNC 912512 ☐
- Porsiyonlama rafı, 400 genişlik PNC 912522 ☐
- Korkuluk (Tabak Rafı), 400x200 mm PNC 912552 ☐
- Katlanabilir raf, 300x900mm PNC 912581 ☐
- Katlanabilir raf, 400x900mm PNC 912582 ☐
- Sabit yan raf, 200x900mm PNC 912589 ☐
- Sabit yan raf, 300x900mm PNC 912590 ☐
- Sabit yan raf, 400x900mm PNC 912591 ☐
- Paslanmaz çelik ön tekmelik, 200x400mm PNC 912630 ☐
- Paslanmaz çelik tekmelikler, sol ve sağ, bağımsız üniteler için, 200Hx900mm PNC 912657 ☐
- Paslanmaz çelik tekmelik, sol ve sağ, sırt sırta montaj, 200x1800mm PNC 912663 ☐
- Paslanmaz çelik baza, Therma modüler, bağımsız üniteler için - 400x900x200 mm PNC 912954 ☐
- Bağlantı ray kiti, sağ - 900 mm PNC 912975 ☐
- Bağlantı ray kiti, sol - 900 mm PNC 912976 ☐
- 2x5 Lt makarna pişirici için 2 basket PNC 913034 ☐
- Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sol - 900 mm PNC 913111 ☐
- Başlardaki sabit üniteler için ray kiti, düz panel, sağ - 900 mm PNC 913112 ☐
- 2x5 Lt makarna pişirici için kapak PNC 913150 ☐
- 2x5 Lt makarna pişirici basketler için alt taban PNC 913158 ☐
- Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sol - 900 mm PNC 913202 ☐
- Başlardaki sabit üniteler için ray kiti-12mm, sağ - 900 mm PNC 913203 ☐
- Paslanmaz çelik yan panel, sırt sırta montaj, 12 mm, h=700, sol - 900mm PNC 913222 ☐
- Paslanmaz çelik yan panel, sırt sırta montaj, 12 mm, h=700, sağ - 900mm PNC 913223 ☐
- TL80/85/90 sırt sırta montaj için T-Tipi kenetleme rayı - 2000mm PNC 913227 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232 ☐
- Enerji optimizör kiti 14A - TL80/85/90 PNC 913244 ☐
- Son ünite için ray kiti, (12.5mm), sırt sırta montaj için, sol - TL90 PNC 913251 ☐
- Son ünite için ray kiti, (12.5mm), sırt sırta montaj için, sağ - TL90 PNC 913252 ☐
- Son ünite için ray kiti, düz montaj, sırt sırta montaj için, sol - TL90 PNC 913255 ☐

- Son ünite için ray kiti, düz montaj, sırt sırta montaj için, sağ - TL90 PNC 913256 ☐
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, ada tipi üniteler için, H700 - TL90 PNC 913260 ☐
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, sırt sırta montajlar için, sol PNC 913275 ☐
- Sadece yan raflarla kombine olduğu durumlar için güçlendirilmiş yan panel, sırt sırta montajlar için, sağ, H700 - TL90 PNC 913276 ☐
- Filtre W=400mm PNC 913663 ☐
- Paslanmaz çelik yan panel, 900x700mm, (Sadece Electrolux Professional Thermaline Modular 90 ve Thermaline C90 arasında kullanılmalıdır) PNC 913672 ☐
- Paslanmaz çelik yan panel, 900x700mm, gömme montaj (sadece duvara, bir nişe karşı ve Electrolux Profesyonel thermaline ve ProThermetik cihazlar ile harici cihazlar arasında kullanılmalıdır - s olması şartıyla) PNC 913688 ☐