

**Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 85 - 2-Zonen Full-Surface-  
Induktionskochfeld auf geschlossenem  
Sockel, einseitig bedienbar, mit Aufkantung.**

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**588733**  
**(MBJBGBEOAA)**

 Free-Zone-Induktion auf geschlossenem  
 Sockel, 2 Zonen, einseitig bedienbar mit  
 Rückwand.

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

 Free-Zone-Induktion, geschlossener Sockel, 2 Zonen, einseitig  
 bedienbar, mit Rückwand, 500×850×700 mm (Höhe).

## Hauptmerkmale

- Die Free-Zone-Induktion bietet die Möglichkeit, mehrere Töpfe und Pfannen gleichzeitig zu verwenden, sogar solche mit kleinem Durchmesser (mindestens 7 cm), dank des Multi-Spulen-Designs, das die gesamte Oberfläche aktiv macht. Dies ist ideal für die Zubereitung von à la carte-Menüs, bei denen Flexibilität und Präzision gefragt sind.
- Die glatte Glaskeramik-Oberfläche weist nur eine geringe Temperaturerhöhung auf und lässt sich schnell und einfach reinigen, was für maximale Hygiene sorgt.
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- 360° rund laufende, stufenlose Metall-Drehknöpfe, die im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn funktionieren, für eine schnelle Auswahl und Anpassung von Parametern.
- Jede Zone wird über ein berührungsempfindliches Tastenfeld mit 7 Touch-Tasten, 4 Anzeigen und einem Drehknopf gesteuert. Jede Zone besteht aus 4 Induktionsspulen, die einzeln gesteuert oder zu Gruppen von 2, 3 oder 4 zusammengeschaltet werden können. Es kann entweder Leistung (Watt) oder Temperatur (°C) ausgewählt werden. Zusätzlich steht eine Funktion zur Verfügung, mit der drei verschiedene Konfigurationen eingestellt und gespeichert werden können.
- Leistungseinstellung von 25 bis 2000 Watt in 30 Stufen oder Temperatureinstellung von 30 bis 250 °C in Schritten von 1 °C.
- Elektronischer Sensor, unter dem Glas und unterhalb der Spulenmitte positioniert, zur präzisen Messung der Temperatur am Boden von Pfanne oder Topf
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Das Heizsystem schaltet sich automatisch ab, wenn Töpfe und Pfannen entfernt werden.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.

## Konstruktion

- Konstruktion gemäß DIN 18860.2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Selbsttragende Konstruktion.
- Alle Hauptkomponenten sind leicht von vorne zugänglich, einschließlich der Induktionsfilter.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Geschlossene technische Fach, die die Generatoren, das Belüftungssystem und die Filter enthält.
- Spritzschutz: IPX5
- 6 mm Keramikglas-Oberfläche.

## Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer



Genehmigung:

Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

## Optionales Zubehör

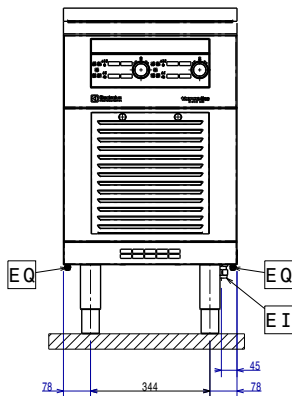
• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912579	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912580	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912586	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912587	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912588	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912631	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge	PNC 912879	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 500x700 mm	PNC 913010	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913206	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913207	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken t80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	<input type="checkbox"/>



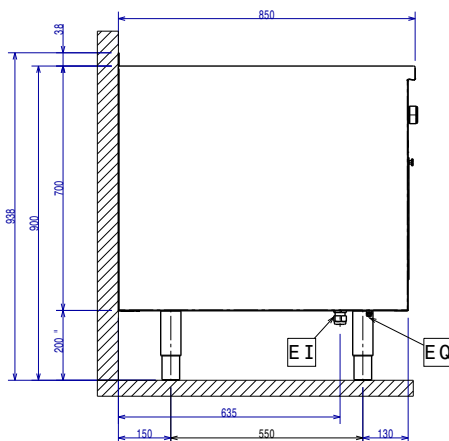
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 85 - 2-Zonen Full-Surface-  
Induktionskochfeld auf geschlossenem Sockel,  
einseitig bedienbar, mit Aufkantung.

Front

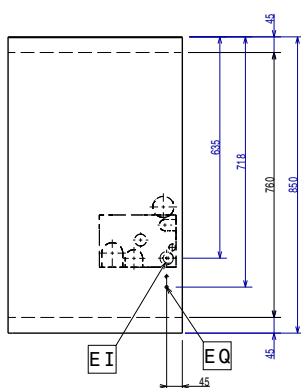


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Gesamt-Watt 16 kW

### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 500 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:  
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:  
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 0 mm  
Nettogewicht: 50 kg  
Konfiguration: auf Unterstell;einseitig bedienbar  
Leistung vordere Platten: 8 - 0 kW  
Leistung hintere Platten: 8 - kW  
Abmessungen vordere Platten: 320x320  
Abmessungen hintere Platten: 320x320

### Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch 21.5 Amps



Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 85 - 2-Zonen Full-Surface-Induktionskochfeld auf  
geschlossenem Sockel, einseitig bedienbar, mit Aufkantung.  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.01.12

## Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498 ☐
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523 ☐
- CNS-Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912553 ☐
- Klappbord PNC 912579 ☐
- Klappbord PNC 912580 ☐
- Seitenbord PNC 912586 ☐
- Seitenbord PNC 912587 ☐
- Seitenbord PNC 912588 ☐
- CNS-Frontblende, 500 mm Länge PNC 912631 ☐
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge PNC 912659 ☐
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge PNC 912662 ☐
- CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge PNC 912879 ☐
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003 ☐
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004 ☐
- CNS-Rückwand, 500x700 mm PNC 913010 ☐
- Endschiene, bündig, links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913115 ☐
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116 ☐
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913206 ☐
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913207 ☐
- U-Profil, Rücken an Rücken H80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231 ☐
- Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913261 ☐
- Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913262 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686 ☐