



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 85 - Free-Zone-Induktion auf  
offenem Sockel (34×74×33 cm), Typ H2, 4  
Zonen, einseitig bedienbar, mit Aufkantung.**

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**588734**  
**(MBJDGBJ1AA)**

Free-Zone-Induktion auf offenem Sockel  
(34×74×33 cm), Typ H2, 4 Zonen, einseitig  
bedienbar, mit Aufkantung.

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Free-Zone-Induktion, offener Sockel (34×74×33 cm), Typ H2, 4  
Zonen, einseitig bedienbar, mit Rückwand - Gesamtmaß:  
1000×850×700 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.
- 34×74×33 cm (B×T×H) offener Sockel mit abgerundeten Ecken, Typ H2, zur Lagerung.
- Spritzschutz: IPX5

### Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).



Genehmigung: \_\_\_\_\_

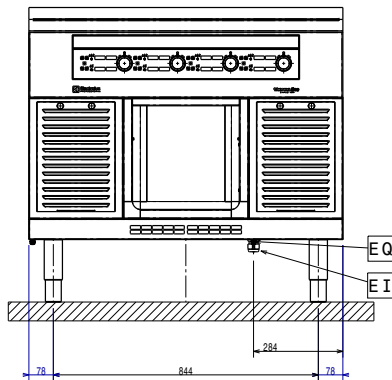


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

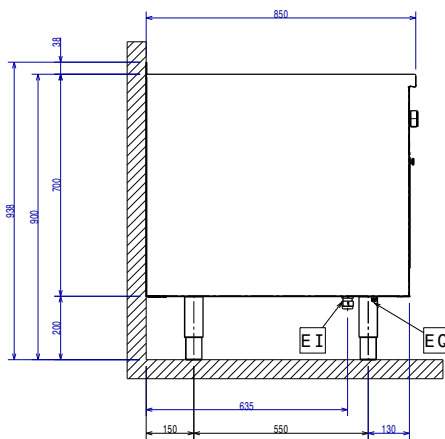
## Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498 ☐
- Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912528 ☐
- CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912558 ☐
- Klappbord PNC 912579 ☐
- Klappbord PNC 912580 ☐
- Seitenbord PNC 912586 ☐
- Seitenbord PNC 912587 ☐
- Seitenbord PNC 912588 ☐
- CNS-Frontblende, 1000 mm Länge PNC 912636 ☐
- 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, 1000 mm Länge PNC 912884 ☐
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003 ☐
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004 ☐
- CNS-Rückwand, 1000x700 mm PNC 913015 ☐
- 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 180/85/90 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 ☐

Front

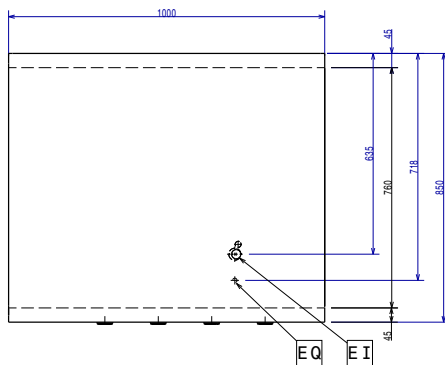


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



## Elektrisch

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Netzspannung: | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Gesamt-Watt   | 32 kW                |

## Schlüsselinformation

|                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| Außenabmessungen, Länge:        | 1000 mm                               |
| Außenabmessungen, Tiefe:        | 850 mm                                |
| Außenabmessungen, Höhe:         | 700 mm                                |
| Lagerkammer-Abmessungen, Länge: | 340 mm                                |
| Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:  | 330 mm                                |
| Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: | 738.5 mm                              |
| Nettogewicht:                   | 118 kg                                |
| Konfiguration                   | auf Untergestell; einseitig bedienbar |
| Leistung vordere Platten        | 8 - 8 kW                              |
| Leistung hintere Platten        | 8 - 8 kW                              |
| Abmessungen vordere Platten     | 320x320 320x320                       |
| Abmessungen hintere Platten:    | 320x320 320x320                       |

## Nachhaltigkeit

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Durchschnittlicher Verbrauch | 43 Amps |
|------------------------------|---------|

## Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498 ☐
- Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912528 ☐
- CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912558 ☐
- Klappbord PNC 912579 ☐
- Klappbord PNC 912580 ☐
- Seitenbord PNC 912586 ☐
- Seitenbord PNC 912587 ☐
- Seitenbord PNC 912588 ☐
- CNS-Frontblende, 1000 mm Länge PNC 912636 ☐
- 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, 1000 mm Länge PNC 912884 ☐
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003 ☐
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004 ☐
- CNS-Rückwand, 1000x700 mm PNC 913015 ☐
- Endschiene, bündig, links, für Gräte 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 1180/85/90 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 ☐