Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 85 -Free-Zone-Induktion, Unterbauschrank (34×72×33 cm), Typ H2, 4 Zonen, einseitig bedienbar, mit Aufkantung – Gesamtmaß: 1000×850×700 mm (Höhe).

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588737 (MBJDGBJ9AA)	Free-Zone-Induktion auf Unterbauschrank (34×72×33 cm), Typ H2, 4 Zonen, einseitig bedienbar, mit Aufkantung.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Free-Zone-Induktion, Unterbauschrank (34×72×33 cm), Typ H2, 4 Zonen, einseitig bedienbar, mit Aufkantung – Gesamtmaß: 1000×850×700 mm (Höhe).

Genehmigung:

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 Anschlusssystem 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.
- Der Griff der Schranktür ist ergonomisch gestaltet und mit einem Silikon-Softgriff versehen – für einfache Handhabung und Reinigung.

Konstruktion

- Die Schranktür ist werkzeuglos abnehmbar – für eine einfache und effiziente Reinigung.
- 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.
- Schrankabmessungen (34×72×33 cm, B×T×H) mit abgerundeten Ecken, Typ H2, und Tür zur

Lagerung.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

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

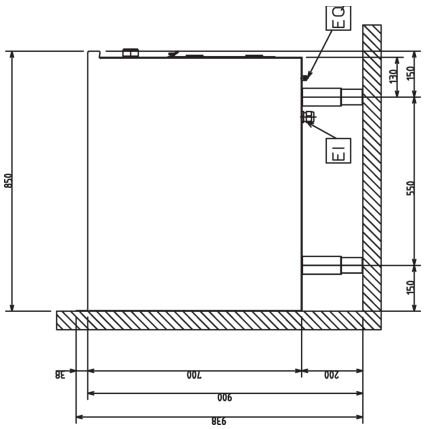
Optionales Zubehör

• 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 tl80/85/90 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	❑

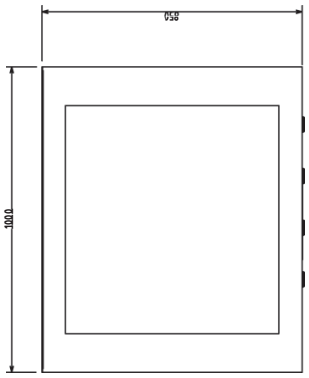
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 85 -Free-Zone-Induktion, Unterbauschrank (34×72×33 cm), Typ H2, 4 Zonen, einseitig bedienbar, mit Aufkantung – Gesamtmaß: 1000×850×700 mm (Höhe).

Front

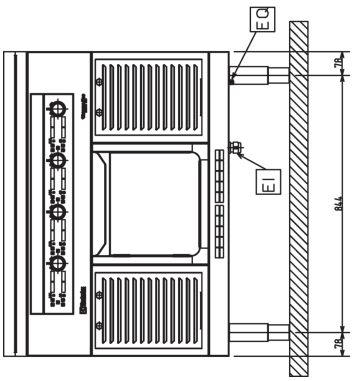


Seite



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:	716 mm
Nettogewicht:	125 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

Durschnittlicher Verbrauch	43 Amps

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.19