



## Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zone Full Surface Induction Top on Open Base, 1 Side, Backsplash, H=700



589724 (MCJDEBJ1AA)

Induktion mit freier Zone auf  
offenem Unterbau (34 x 74 x  
33 cm), Modell H2, 4  
Kochzonen, einseitig  
bedienbar, mit Spritzschutz

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Induktion mit freier Zone auf offenem Unterbau (34 x 74 x 33 cm),  
Modell H2, 4 Kochzonen, einseitig bedienbar, mit Spritzschutz,  
Gesamtmaße: 1000 x 900 x 700 mm (Höhe)

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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 x 74 x 33 cm (B x T x H) offener Sockel mit abgerundeten Ecken, Typ H2, zur Lagerung.
- Spritzschutz: IPX5

### Nachhaltigkeit

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



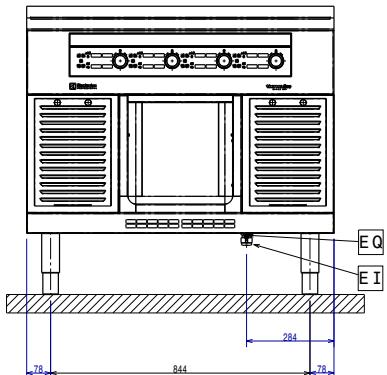
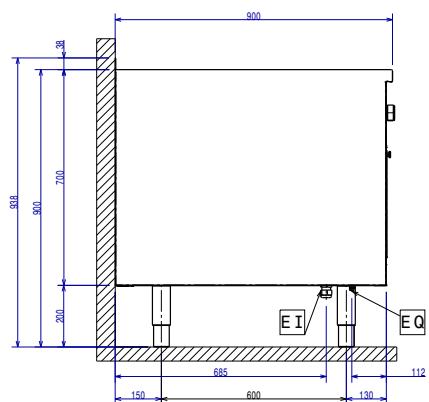
#### Genehmigung:

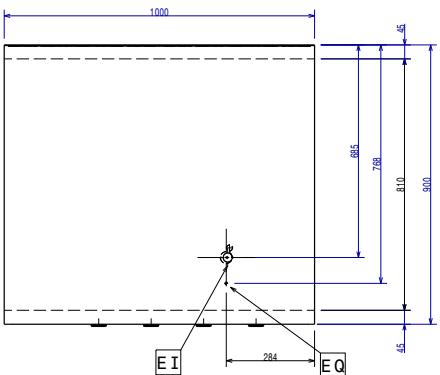


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**Optionales Zubehör**

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499
- Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912528
- CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912558
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- CNS-Frontblende, 1000 mm Länge PNC 912636
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung PNC 912660
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663
- CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge PNC 912941
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) ProThermic Kippgerät (rechts) PNC 912981
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) ProThermic Kippgerät (links) PNC 912982
- CNS-Rückwand, 1000x700 mm PNC 913015
- CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913101
- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913105
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913117
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913118
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913208
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913209
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIBEN, D=900 PNC 913232
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913267
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913269
- FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913666
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688

**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:** 900 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 700 mm  
**Lagerkammer-Abmessungen, Länge:** 340 mm  
**Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:** 330 mm  
**Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:** 738.5 mm  
**Nettogewicht:** 120 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  
**Abmessungen Induktionsplatte (Breite):** 1000 mm  
**Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):** 900 mm

**Nachhaltigkeit**
**Durchschnittlicher Verbrauch** 43 Amps