Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589728 (MCJDEAJ1AA) Induktion mit freier Zone auf offenem Unterbau (34 × 74 × 33 cm), Modell H2, 4 Kochzonen, einseitig bedienbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Induktion mit freier Zone auf offenem Unterbau (34 × 74 × 33 cm), Modell H2, 4 Kochzonen, einseitig bedienbar, Gesamtmaße: 1000 × 900 × 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 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.

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:

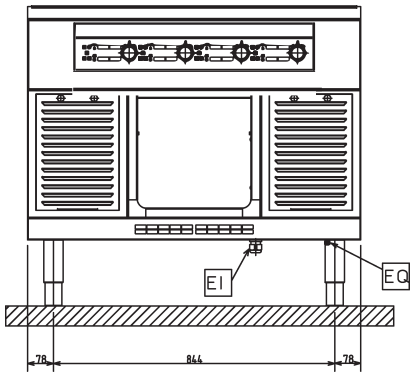
Optionales Zubehör

• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	❑
• 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 freistehende Aufstellung	PNC 912657	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912960	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	❑
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	❑
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	❑
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	❑
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	❑
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913222	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913223	❑
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	❑
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	❑
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	❑
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	❑
• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	❑
• Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913275	❑
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913276	❑
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	❑

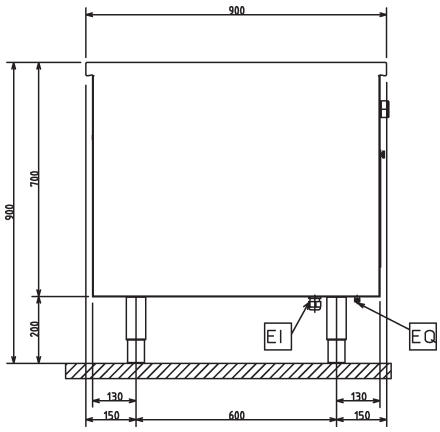
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

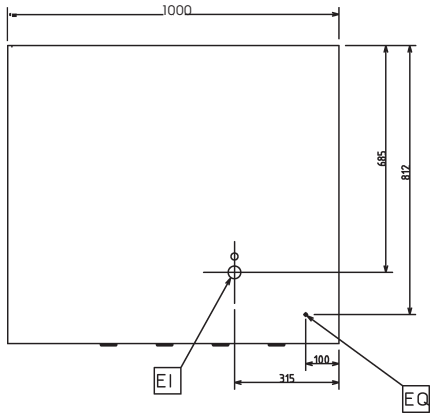


Seite



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

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