



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**thermaline 90 - 4 Zone Full Surface**  
**Induction Top on Open Base, 1 Side,**  
**Backsplash, H=800**

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**589729 (MCJDFB1AA)**

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

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Induktion mit freier Zone auf offenem Unterbau (34 × 74 × 33 cm), Modell H2, 4 Kochzonen, einseitig bedienbar, mit Spritzschutz, Gesamtmaße: 1000 × 900 × 800 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)

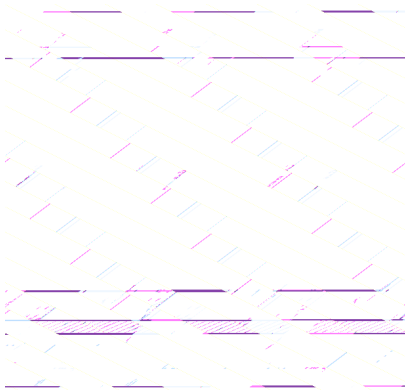
## Optionales Zubehör

|                                                                                                                                                                                    |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde                                                                                                                              | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung                                                                                                                                     | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge                                                                                                                                                    | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge                                                                                                                                                | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord                                                                                                                                                                        | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord                                                                                                                                                                        | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord                                                                                                                                                                       | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord                                                                                                                                                                       | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord                                                                                                                                                                       | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 1000 mm Länge                                                                                                                                                   | PNC 912600 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung                                                                                                                | PNC 912624 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung                                                                                                               | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge                                                                                                                                           | PNC 912903 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Rückwand, 1000x800 mm                                                                                                                                                        | PNC 913028 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm                                                                                                                      | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm                                                                                                                     | PNC 913106 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig                                                                                                                              | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig                                                                                                                             | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links                                                                                                                            | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts                                                                                                                           | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)                                                                                                  | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900                                                                                                                                                  | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung                                                                                              | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts                                                                                           | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90                                                                                                                                        | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • Trennwand TL90 H=800mm                                                                                                                                                           | PNC 913673 | <input type="checkbox"/> |
| • SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm                                                                                                                                        | PNC 913689 | <input type="checkbox"/> |

Front

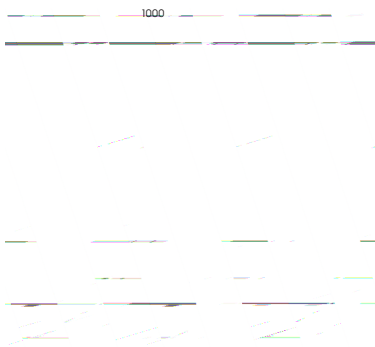


Seite



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: 800 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Länge: 340 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Höhe: 330 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Tiefe: 738.5 mm  
 Nettogewicht: 120 kg  
 auf Untergestell; einseitig  
 bedienbar  
**Konfiguration**  
 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

Durschnittlicher Verbrauch 43 Amps