



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - Induktion mit freier Zone auf
durchreichbarem Schrankunterbau mit Türe (34 ×
82 × 33 cm), Modell H2, 4 Kochzonen, beidseitig
bedienbar

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589731 (MCJDECJ9AA)

Induktion mit freier Zone auf
durchreichbarem
Schrankunterbau mit Türe
(34 × 82 × 33 cm), Modell
H2, 4 Kochzonen, beidseitig
bedienbar

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Induktion mit freier Zone auf durchreichbarem Schrankunterbau mit Türe (34 × 82 × 33 cm), Modell H2, 4 Kochzonen, beidseitig 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 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.
- Durchreichbarer Schrankunterbau mit runden Ecken, Modell H2, Maße: 34 × 72 × 33 cm (B × T × H), zur Lagerung geeignet
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

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



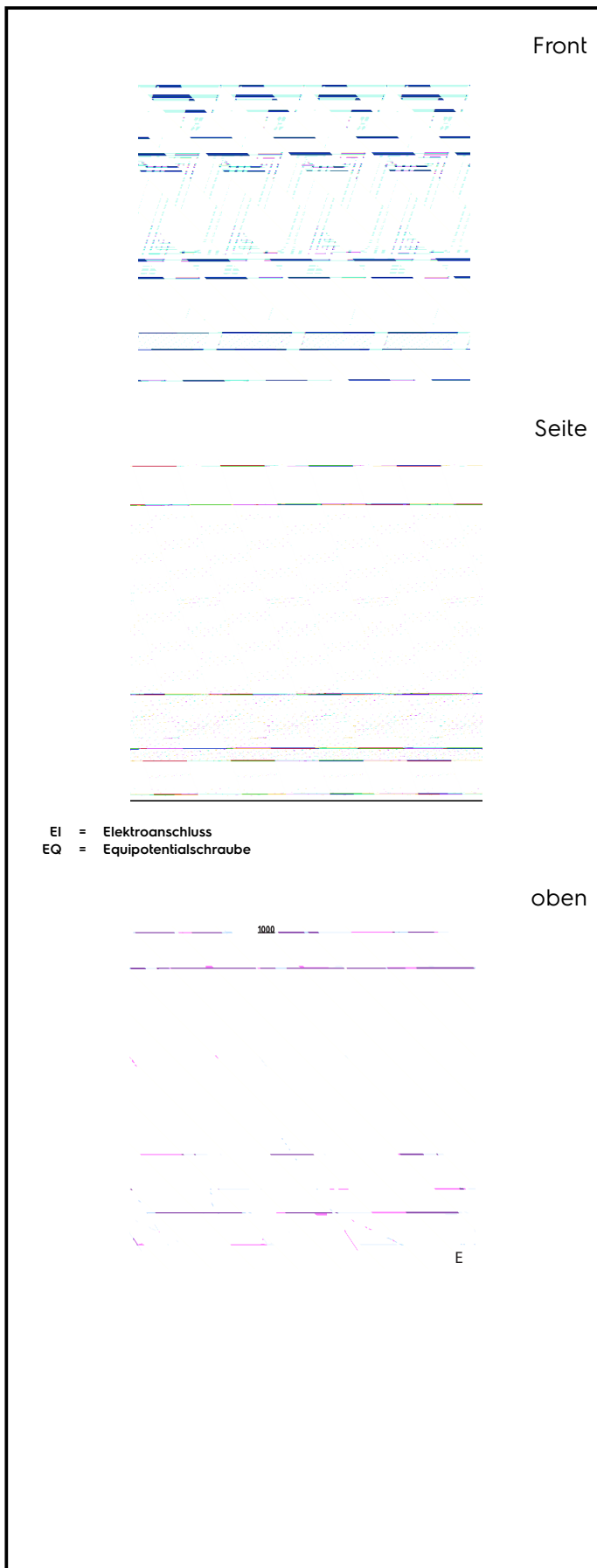
Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Optionales Zubehör

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung | PNC 912512 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 1000 mm Länge | PNC 912636 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung | PNC 912657 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge | PNC 912960 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, links, bündig | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, rechts, bündig | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913260 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913688 | <input type="checkbox"/> |



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:	716 mm
Nettogewicht:	136 kg
Konfiguration	On Base;Two-Side Operated
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
------------------------------	---------