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)

**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.

## 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).

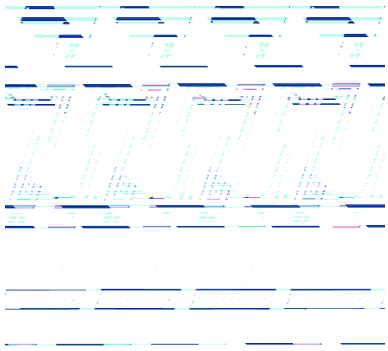
## Optionales Zubehör

| | | |
|---|---|---|
| • 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-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 | ❑ |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 | PNC 913232 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913260 | ❑ |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913666 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913672 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913688 | ❑ |

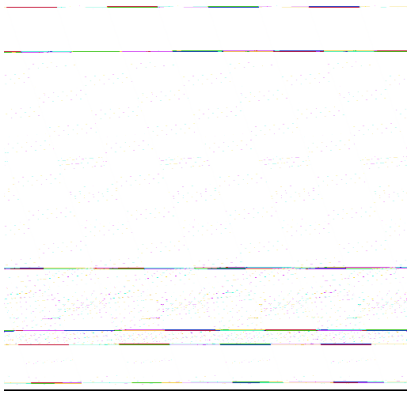

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

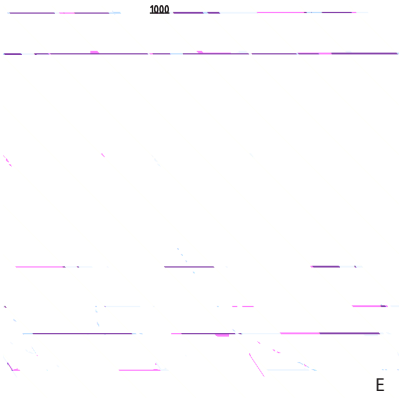


Seite



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:** | 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

| | |
|---|---|
| **Durschnittlicher Verbrauch** | 43 Amps |


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