



589732 (MCJDFAJ9AA)

* NOT TRANSLATED *

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.
- Der Griff der Schranktür ist ergonomisch gestaltet und mit einem Silikon-Softgriff versehen – für einfache Handhabung und Reinigung.

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.
- Schrankabmessungen (34×72×33 cm, B×T×H) mit abgerundeten Ecken, Typ H2, und Tür zur Lagerung.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit



Genehmigung: _____

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

- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" PNC 913689 ☐
 TL90 H800mm

Optionales Zubehör

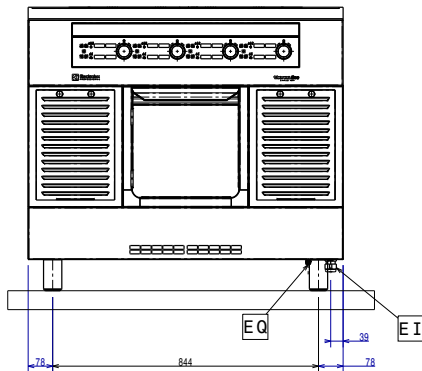
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde | PNC 910601 | ☐ |
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | ☐ |
| • CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung | PNC 912511 | ☐ |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 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 912600 | ☐ |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung | PNC 912621 | ☐ |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 912627 | ☐ |
| • CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge | PNC 912922 | ☐ |
| • 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 913224 | ☐ |
| • CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken | PNC 913225 | ☐ |
| • 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 913259 | ☐ |
| • Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913277 | ☐ |
| • Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913278 | ☐ |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913666 | ☐ |
| • Trennwand TL90 H=800mm | PNC 913673 | ☐ |



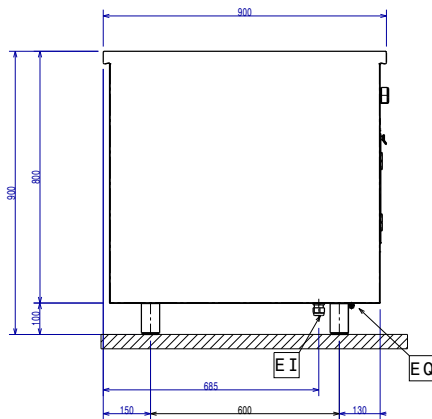
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 – 4-Zonen-Induktionskochfeld
mit voller Oberfläche auf Unterschrank mit
Türe, 1 Seitig bedienbar, H=800

Front

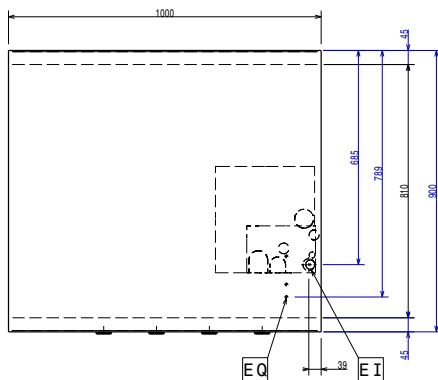


Seite



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: 716 mm
Nettogewicht: 128 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

Durschnittlicher Verbrauch 43 Amps



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 – 4-Zonen-Induktionskochfeld mit voller Oberfläche auf
Unterschrank mit Türe, 1 Seitig bedienbar, H=800
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.