



## Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Freizonen-Induktion auf durchgehendem Unterschrank (34 x 82 x 33 cm H), H2, 4 Zonen, beidseitig bedienbar, H=800



589734 (MCJDFCJ9AA)

Freizonen-Induktion auf  
durchgehendem  
Unterschrank (34 x 82 x 33  
cm H), H2, 4 Zonen,  
beidseitig bedienbar

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

FREE-ZONE-INDUKTION, DURCHGEHENDEM UNTERSCHRANK  
(34 X 82 X 33 H CM), H2, 4 ZONEN, 2 SEITEN, 1000 X 900 X 800  
H MM

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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 x 72 x 33 cm (B x T x H), zur Lagerung geeignet
- Spritzschutz: IPX5

### Nachhaltigkeit

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



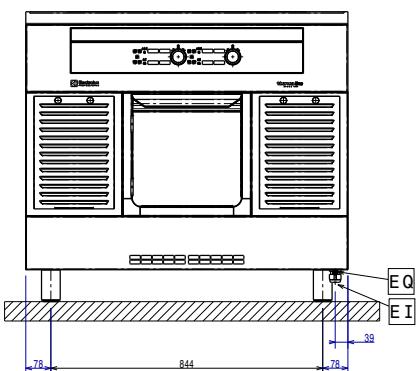
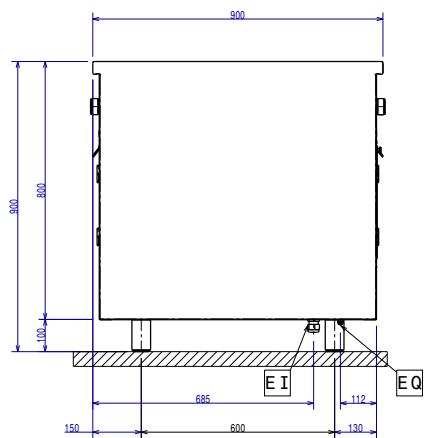
Genehmigung:

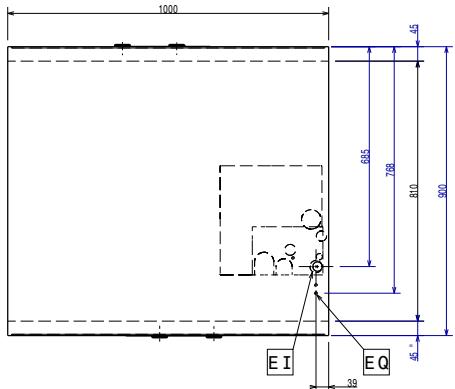


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

### Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- 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-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge PNC 912922
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic (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 913259
- FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913666
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689

**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:** 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