



**Modulare Großküchengeräteserie**  
**thermaline 90 - Freizonen-Induktionskochfeld auf Durchgehenderunterbau (34 x 86 x 33 cm H), H2, 4 Kochzonen, beidseitig bedienbar, H=800**



589738 (MCJDFCJ2AA)

Freizonen-  
Induktionskochfeld auf  
Durchgehenderunterbau (34  
x 86 x 33 cm H), H2, 4  
Kochzonen, beidseitig  
bedienbar

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

FREIZONEN-INDUKTION, DURCHGEHENDER UNTERBAU (34 X 86 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.
- 34 x 82 x 33 cm (B x T x H) Durchgehende Unterbauschrank mit abgerundeten Ecken H2 zur Lagerung.
- Spritzschutz: IPX5

## Nachhaltigkeit

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



## Genehmigung:

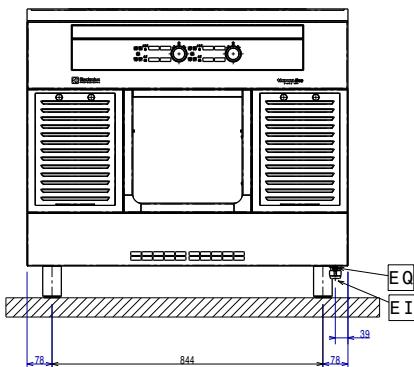


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

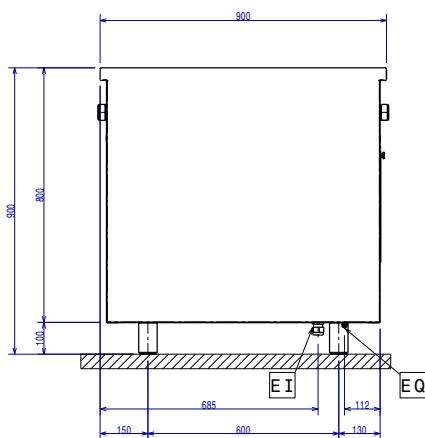
### Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- 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 EINSCHWEIBEN, 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

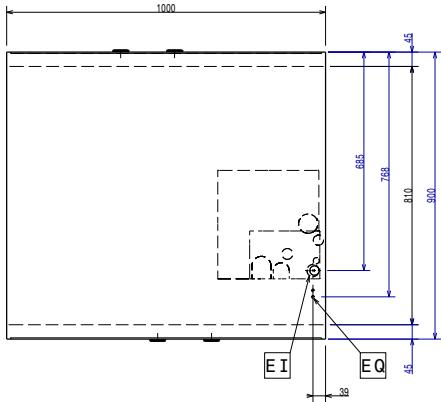


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Gesamt-Watt** 32 kW

### Schlüsselinformation

<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1000 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	900 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	800 mm
<b>Lagerkammer-Abmessungen, Länge:</b>	340 mm
<b>Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:</b>	330 mm
<b>Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:</b>	738.5 mm
<b>Nettogewicht:</b>	120 kg
<b>Konfiguration</b>	Both-Sides Operated; On Base
<b>Leistung vordere Platten</b>	8 - 8 kW
<b>Leistung hintere Platten</b>	8 - 8 kW
<b>Abmessungen vordere Platten</b>	320x320 320x320
<b>Abmessungen hintere Platten:</b>	320x320 320x320
<b>Abmessungen Induktionsplatte (Breite):</b>	1000 mm
<b>Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):</b>	900 mm

### Nachhaltigkeit

**Durschnittlicher Verbrauch** 43 Amps