Electrolux PROFESSIONAL

# Modulare Großküchengeräteserie Vollflächen- Induktionsherd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, mit Aufkantung, offener Unterbau

**Technisches Datenblatt**
**ARTIKEL #**
**MODELL #**

**NAME #**

**SIS #**

**AIA #**



**588660 (MBJJGBJ1AO)** thermaline 85 - 4 ZONE FULL INDUCTION TOP, OPEN BASE, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH - 400 V

## Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.**

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innerer Tragerahmen aus 2 mm und 3 mm Chromnickelstahl 1.4301 für besondere Stabilität. 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Durch das THERMODUL-Verbindungssystem entsteht bei Aufstellung der Geräte nebeneinander eine fugenlose Arbeitsplatte, und das Eindringen von Schmutz wird verhindert. Großflächen-Ceranglasfeld mit mehreren Spulen, ohne „tote Ecken" für schnelle und leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen, schnellem Aufheizen bis zur maximalen Heizleistung und mit sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei Überhitzung ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem" Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz.
Konfiguration: Einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung, offener Unterbau, Hygieneprofil.

**Genehmigung:**

## Hauptmerkmale

- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Der nahtlose Übergang zwischen den individuellen Heizzonen des großen Induktionsfelds ermöglicht das Aufstellen vieler Töpfe, ideal im à-la-carte-Geschäft
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- 9 Leistungsstufen.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.

## Konstruktion

- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- 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.
- Spritzschutz: IPX5

## Nachhaltigkeit

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

## Optionales Zubehör

| | | |
|---|---|---|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde | PNC 910601 | ❑ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 | ❑ |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912528 | ❑ |
| • CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912558 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912579 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912580 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912586 | ❑ |

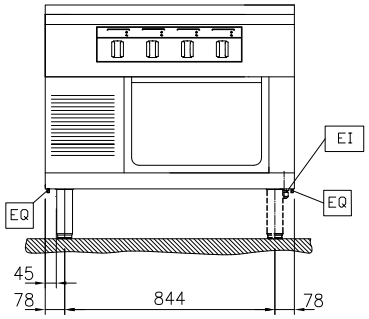
| | | |
|---|---|---|
| • Seitenbord | PNC 912587 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912588 | ❑ |
| • CNS-Frontblende, 1000 mm Länge | PNC 912636 | ❑ |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge | PNC 912659 | ❑ |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge | PNC 912662 | ❑ |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge | PNC 912884 | ❑ |
| • CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm | PNC 913003 | ❑ |
| • CNS-Seitenwand links, 12,5 mm | PNC 913004 | ❑ |
| • CNS-Rückwand, 1000x700 mm | PNC 913015 | ❑ |
| • Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung | PNC 913115 | ❑ |
| • Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913116 | ❑ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links | PNC 913206 | ❑ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts | PNC 913207 | ❑ |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | ❑ |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) | PNC 913234 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913261 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913262 | ❑ |
| • Befestigungsset für Zwischenböden | PNC 913281 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913686 | ❑ |


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

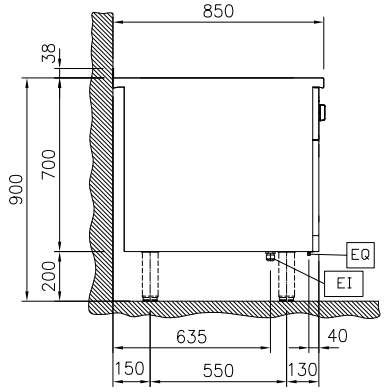
Electrolux PROFESSIONAL

# Modulare Großküchengeräteserie
# Vollflächen- Induktionsherd, 4 Zonen, einseitige Bedienung, mit Aufkantung, offener Unterbau

Front

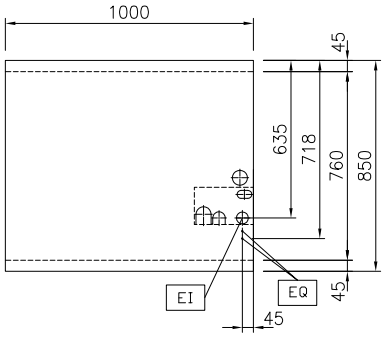



Seite




EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben




## Elektrisch

| | |
|---|---|
| **Netzspannung:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Gesamt-Watt** | 28 kW |

## Schlüsselinformation

| | |
|---|---|
| **Außenabmessungen, Länge:** | 1000 mm |
| **Außenabmessungen, Tiefe:** | 850 mm |
| **Außenabmessungen, Höhe:** | 700 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Länge:** | 580 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:** | 330 mm |
| **Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:** | 740 mm |
| **Nettogewicht:** | 118 kg |
| **Konfiguration** | auf Untergestell;einseitig bedienbar |
| **Leistung vordere Platten** | 7 - 7 kW |
| **Leistung hintere Platten** | 7 - 7 kW |
| **Abmessungen vordere Platten** | 420x370 420x370 |
| **Abmessungen hintere Platten:** | 420x370 420x370 |

## Nachhaltigkeit

| | |
|---|---|
| **Durchschnittlicher Verbrauch** | 43 Amps |



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


2026.11.20

## Optionales Zubehör

| | | |
|---|---|---|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde | PNC 910601 | ❑ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 | ❑ |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912528 | ❑ |
| • CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge | PNC 912558 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912579 | ❑ |
| • Klappbord | PNC 912580 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912586 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912587 | ❑ |
| • Seitenbord | PNC 912588 | ❑ |
| • CNS-Frontblende, 1000 mm Länge | PNC 912636 | ❑ |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge | PNC 912659 | ❑ |
| • CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge | PNC 912662 | ❑ |
| • CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge | PNC 912884 | ❑ |
| • CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm | PNC 913003 | ❑ |
| • CNS-Seitenwand links, 12,5 mm | PNC 913004 | ❑ |
| • CNS-Rückwand, 1000x700 mm | PNC 913015 | ❑ |
| • Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung | PNC 913115 | ❑ |
| • Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung | PNC 913116 | ❑ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links | PNC 913206 | ❑ |
| • Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts | PNC 913207 | ❑ |
| • U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) | PNC 913226 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913231 | ❑ |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80) | PNC 913234 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913261 | ❑ |
| • Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung | PNC 913262 | ❑ |
| • Befestigungsset für Zwischenböden | PNC 913281 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913686 | ❑ |


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