Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Großflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, 1-seitige Bedienung, Deckp

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589046 (MCJBEBE1AO) Vollflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung - H2

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Großflächen-Ceranglasplatte mit mehreren Spulen, ohne Schmutzecken für schnelle und leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen und schnellem Aufheizen bis zur vollen Leistung und sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, mit offenem Hygieneunterbau Klasse H2.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- 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.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- 9 Leistungsstufen.
- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Der nahtlose Übergang zwischen den individuellen Heizzonen des großen Induktionsfelds ermöglicht das Aufstellen vieler Töpfe, ideal im à-la-carte-Geschäft

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.
- Spritzschutz: IPX5
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Selbsttragende Konstruktion.

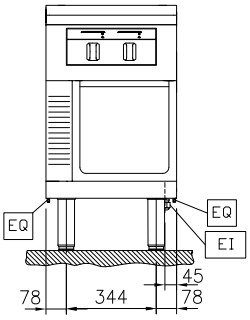
Nachhaltigkeit

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

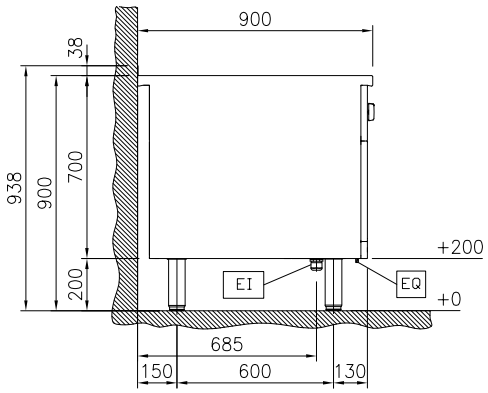
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Großflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, 1-seitige Bedienung, Deckp

Front

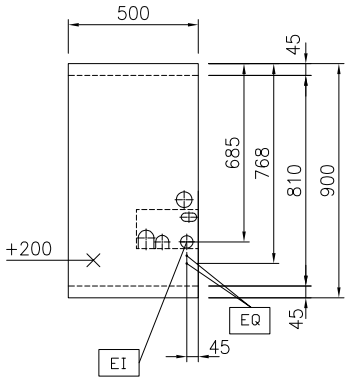


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	14 kW

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	500 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	340 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	51 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten	7 - 0 kW
Leistung hintere Platten	7 - kW
Abmessungen vordere Platten	420x370
Abmessungen hintere Platten:	420x370
Abmessungen Induktionsplatte (Breite):	500 mm
Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):	900 mm

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	21.5 Amps

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

2026.11.19

Optionales Zubehör

• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	❑
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	❑
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑
• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912631	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912660	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge	PNC 912936	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts)	PNC 912981	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	❑
• CNS-Rückwand, 500x700 mm	PNC 913010	❑
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913101	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913105	❑
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	❑
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	❑
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	❑
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	❑
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	❑
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913233	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913267	❑
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913269	❑
• Rostführungen	PNC 913279	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	❑

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