

**Modulare Großküchengeräteserie  
thermaline 90 - Großflächen-  
Induktionsherd, offener Unterbau, 4  
Zonen, 2-seitige Bedienung - H2****Technisches Datenblatt**ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

**589058 (MCJDECJ2AO)**Vollflächen-Induktionsherd  
mit offenem Unterbau, 4  
Zonen, beidseitige  
Bedienung - 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, beidseitige Bedienung, mit Durchreicheunterbau, Hygieneklasse H2.

**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 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.
- 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**

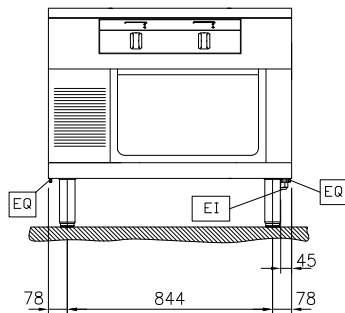
- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Spritzschutz: IPX5
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Selbsttragende Konstruktion.

**Nachhaltigkeit**

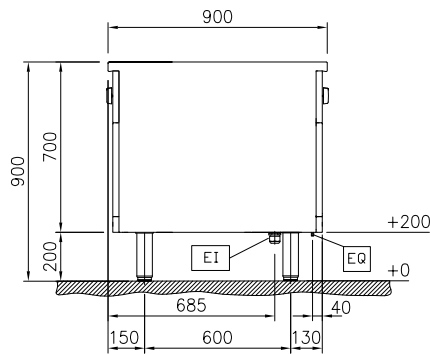
- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

Front

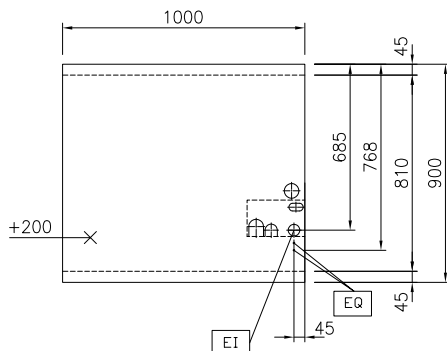


Seite



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: 900 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Länge: 580 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Höhe: 330 mm  
 Lagerkammer-  
 Abmessungen, Tiefe: 860 mm  
 Nettogewicht: 120 kg  
 Konfiguration: Both-Sides Operated; On Base  
 Leistung vordere Platten: 7 - 7 kW  
 Leistung hintere Platten: 7 - 7 kW  
 Abmessungen vordere Platten: 420x370 420x370  
 Abmessungen hintere Platten: 420x370 420x370  
 Abmessungen Induktionsplatte (Breite): 1000 mm  
 Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe): 900 mm

### Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 43 Amps

### Optionales Zubehör

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde   | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene  | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung   | PNC 912512 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 1000 mm Länge   | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge   | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord   | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord   | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord  | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 1000 mm Länge  | PNC 912636 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung   | PNC 912657 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge  | PNC 912960 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, links, bündig   | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, rechts, bündig  | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links   | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts  | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900   | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (beidseitige Bedienung für TL90)   | PNC 913237 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung   | PNC 913260 | <input type="checkbox"/> |
| • Shelf fixation for TL90 two-side operated   | PNC 913282 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90   | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913688 | <input type="checkbox"/> |