Electrolux PROFESSIONAL

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.

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.

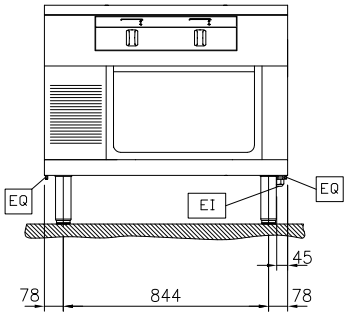
Nachhaltigkeit

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

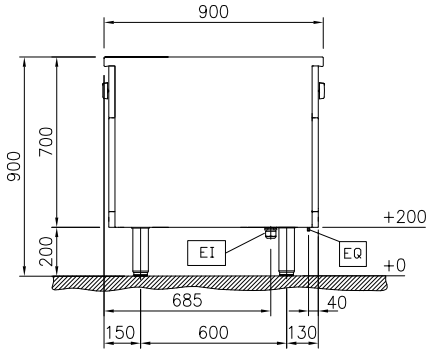
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Großflächen-Induktionsherd, offener Unterbau, 4 Zonen, 2-seitige Bedienung - H2

Front

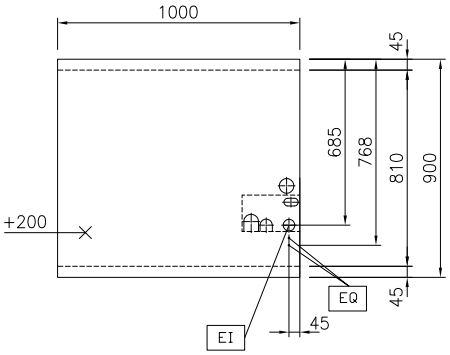


Seite



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

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

2026.11.20

Optionales Zubehör

• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	❑
• 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 912636	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912657	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 1000 mm Länge	PNC 912960	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	❑
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (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	❑
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (beidseitige Bedienung für TL90)	PNC 913237	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	❑
• Shelf fixation for TL90 two-side operated	PNC 913282	❑
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	❑

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