Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Vollflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, beidseitige Bedienung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589360 (MCJBFCE1AO) Vollflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, beidseitige Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruiert 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 leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen, schnellem Aufheizen auf die Höchstleistung und sehr geringer Wärmeabgabe in 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 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
- 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.
- 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).

Optionales Zubehör

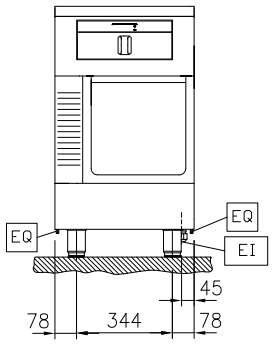
• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912502	❑
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	❑
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	❑
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑
• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912595	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	❑
• CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge	PNC 912917	❑
• 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 913236	❑
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913259	❑
• Rostführungen	PNC 913279	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913664	❑
• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	❑
• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	❑

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

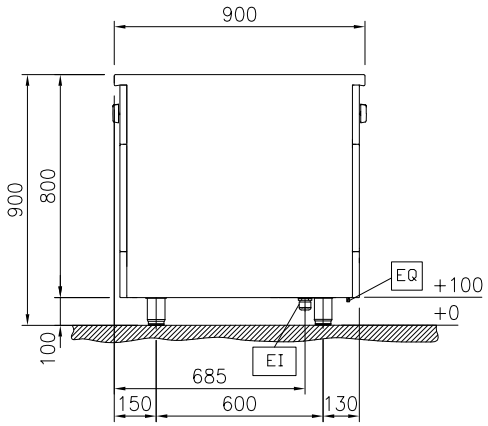
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - Vollflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 2 Zonen, beidseitige Bedienung

Front

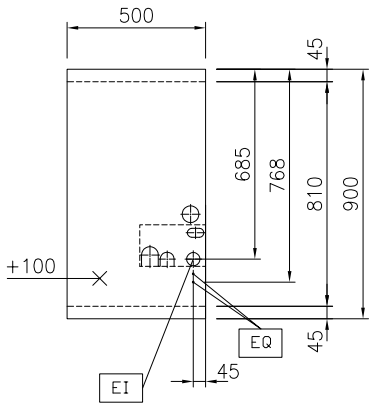


Seite



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:	800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	340 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	51 kg
Konfiguration	Both-Sides Operated;On Base
Leistung vordere Platten	7 - 0 kW
Leistung hintere Platten	7 - kW
Abmessungen vordere Platten	340x370
Abmessungen hintere Platten:	340x370
Abmessungen Induktionsplatte (Breite):	500 mm
Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):	900 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	21.5 Amps

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

2026.11.20