Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zonen Vollflächen Induktionsherd Top auf offenem Unterbau, 1 Seitig bedienbar, Wan

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589366 (MCJDFBJ1AO) Vollflächen-Induktionsherd mit offenem Unterbau, 4 Zonen, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung - H2

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, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung, 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).

Optionales Zubehör

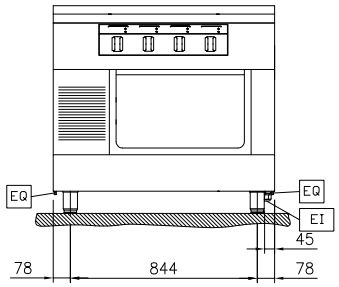
• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	❑
• Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912528	❑
• CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge	PNC 912558	❑
• Klappbord	PNC 912581	❑
• Klappbord	PNC 912582	❑
• Seitenbord	PNC 912589	❑
• Seitenbord	PNC 912590	❑
• Seitenbord	PNC 912591	❑
• CNS-Frontblende, 1000 mm Länge	PNC 912600	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912624	❑
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	❑
• CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge	PNC 912903	❑
• 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, 1000x800 mm	PNC 913028	❑
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913102	❑
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913106	❑
• 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 913234	❑
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913268	❑
• Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913270	❑
• Befestigungsset für Zwischenböden	PNC 913281	❑
• FETTFILTER L=1000MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913666	❑
• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	❑
• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	❑
• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	❑

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

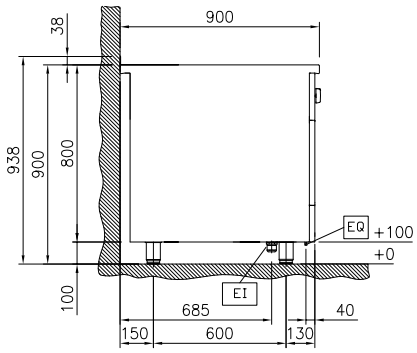
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 4 Zonen Vollflächen Induktionsherd Top auf offenem Unterbau, 1 Seitig bedienbar, Wan

Front

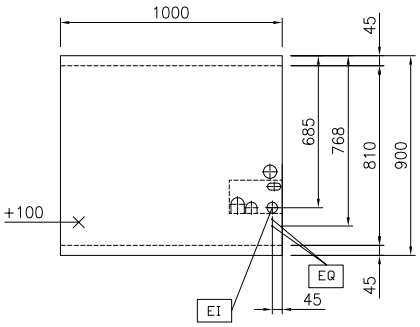


Seite



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:	800 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:	580 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:	330 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:	740 mm
Nettogewicht:	120 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
Abmessungen Induktionsplatte (Breite):	1000 mm
Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):	900 mm

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	43 Amps

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

2026.11.20