

**Modulare Großküchengeräteserie  
 thermaline 90 - Vollflächen-Induktionskochfeld  
 auf Warmhalteschrank, 4 Zonen, einseitig  
 bedienbar mit Aufkantung - H2**

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589694 (MCJDEBJ4AO) Vollflächen-Induktionskochfeld auf Warmhalteschrank, 4 Zonen, einseitig bedienbar mit Aufkantung - H2

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Konstruktion nach DIN 18860\_2 mit 20 mm tiefgezogenem Oberteil und 70 mm vertieftem Sockel. Interner Rahmen für hohe Stabilität aus rostfreiem Stahl. 2 mm starke Platte aus 1.4301 (AISI 304). Flache Oberflächenkonstruktion, leicht zu reinigen. Das THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht eine nahtlose Arbeitsplatte, wenn die Geräte miteinander verbunden sind, und verhindert das Eindringen von Schmutz. Die große Glaskeramikoberfläche mit mehreren Spulen ohne "tote" Stellen ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. Verfügt über 9 Leistungsstufen mit schnellem Einsatz bis zur vollen Heizleistung und sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche. Der Überhitzungsschutz schaltet die Versorgung bei Überhitzung ab. Metallknöpfe und Griffe mit eingebettetem hygienischem Silikon-Softgrip erleichtern die Handhabung und Reinigung.

IPX5-Zertifizierung für Wasserfestigkeit.

Konfiguration: Freistehend, einseitig bedienbar mit Aufkantung, auf Wärmeschrank, 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.
- Spritzschutz: IPX5
- 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.
- 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
- Die grüne LED auf dem Bedienfeld zeigt folgende Funktionen an:
  - ON: Topf wird erkannt
  - OFF: der Drehknopf steht auf "Null"
  - LANGSAMER BLINKEN: kein Poti erkannt
  - SCHNELLES BLINKEN: Fehler, die Anzahl der Blinksignale gibt die Art des Fehlercodes an

### 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.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Selbsttragende Konstruktion.

### TIT\_Sustainability

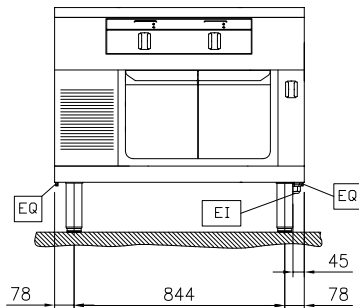
- [NOT TRANSLATED]


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

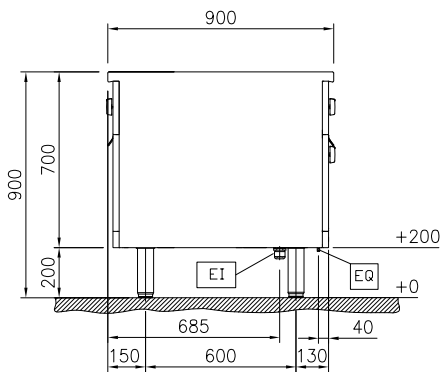
### Optionales Zubehör

• Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde	PNC 910601	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	<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 wandstehende Aufstellung	PNC 912660	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 1000 mm Länge	PNC 912941	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts)	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 1000x700 mm	PNC 913015	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913101	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913105	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Gelochtes Bord für Wärmeschränke und Unterschränke (einseitige Bedienung TL80-85-90 und beidseitige Bedienung für TL80)	PNC 913234	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913267	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913269	<input type="checkbox"/>
• Befestigungsset für Zwischenböden	PNC 913281	<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"/>

Front

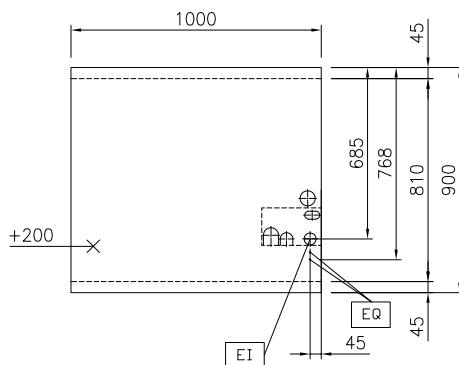


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

Netzspannung:

589694 (MCJDEBJ4AO)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt

30 kW

### Schlüsselinformation

Konfiguration	mit Ofen;einseitig bedienbar
Leistung vordere Platten	7 - 7 kW
Leistung hintere Platten	7 - 7 kW
Abmessungen vordere Platten	360x360 360x360
Abmessungen hintere Platten:	360x360 360x360
Abmessungen Induktionsplatte (Breite):	1000 mm
Abmessungen Induktionsplatte (Tiefe):	900 mm
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	128 kg

### [NOT TRANSLATED]

Durchschnittlicher Verbrauch 44.7 Amps