

**Gamma cottura modulare**  
**Piano ad induzione tuttasuperficie 2**  
**zone, vano chiuso, 2 lati operatore,**  
**500x900x800h mm**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**589726 (MCJBFCEOAA)**

Piano ad induzione  
tuttasuperficie 2 zone, vano  
chiuso, 2 lati operatore,  
500x900x800h mm

## Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860\_2 con 20 mm di bordo salvagoccia e altezza zoccolatura da 70 mm. Telaio interno robusto e resistente in acciaio inox. Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Superficie di cottura in vetroceramica con sistema ad induttore multiplo che rende attiva l'intera superficie e può ospitare fino a 8 pentole (con diametro minimo di 7 cm). Interfaccia utente progettata per controllare ogni singolo induttore in modo indipendente, con impostazioni di potenza (W) e temperatura.

Filtri facilmente accessibili per la pulizia da parte dell'utente. Un sistema di protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento.

Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, su vano chiuso, 2 lati operatore.

## Caratteristiche e benefici

- L'induzione tuttasuperficie offre la possibilità di utilizzare più pentole, anche di piccole dimensioni (diametro minimo 7 cm), grazie al design con sistema ad induttore multiplo che rende attiva l'intera superficie, ideale per menù à la carte.
- La superficie liscia in vetroceramica garantisce una bassa dispersione di calore in cucina e può essere pulita in modo rapido e semplice, assicurando la massima igiene.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole metalliche girevoli a 360° senza scatti, funzionamento in senso orario e antiorario per una rapida selezione e regolazione dei parametri.
- Ogni zona è controllata da una tastiera sensibile con 7 pulsanti touch, 4 display e una manopola tonda. Ogni zona è composta da 4 induttori, che possono essere controllati singolarmente oppure collegati in gruppi da 2, 3 o 4. È possibile selezionare la potenza (watt) o la temperatura (°C). È inoltre disponibile una funzione per impostare e salvare 3 diverse configurazioni.
- Impostazione della potenza da 25 a 2000 watt in 30 livelli oppure impostazione della temperatura da 30 a 250 °C con incrementi di 1 °C.
- Sensore elettronico, posizionato sotto il vetro, al di sotto del centro dell'induttore, per misurare con precisione la temperatura del fondo della pentola.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Il sistema di riscaldamento si spegne automaticamente non appena le pentole vengono rimosse.
- Bassa dispersione di calore in cucina.

## Costruzione

- Unità a due lati operatore per ottimizzare lo spazio.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.
- Tutti i principali componenti sono facilmente accessibili dalla parte frontale, inclusi i filtri dell'induzione.
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Vano tecnico chiuso che ospita generatori di energia, sistema di ventilazione e filtri.
- Protezione all'acqua IPX5.

## Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

## Accessori opzionali

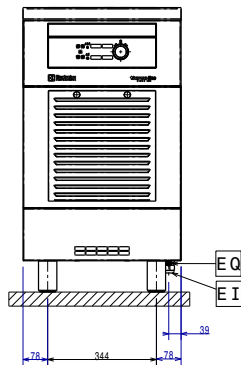
• Raschietto per piani cottura	PNC 910601	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912523	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm	PNC 912595	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 500 mm	PNC 912917	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	<input type="checkbox"/>
• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Ripiano per vano armadiato L= 340mm, 2 lati operatore	PNC 913236	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	<input type="checkbox"/>
• Kit fissaggio ripiani - 1 lato operatore	PNC 913279	<input type="checkbox"/>
• Filtro L= 500 mm	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913689	<input type="checkbox"/>



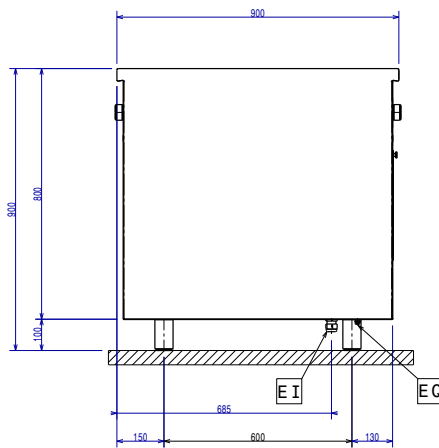
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare**  
**Piano ad induzione tuttasuperficie 2 zone,**  
**vano chiuso, 2 lati operatore, 500x900x800h**  
**mm**

Fronte

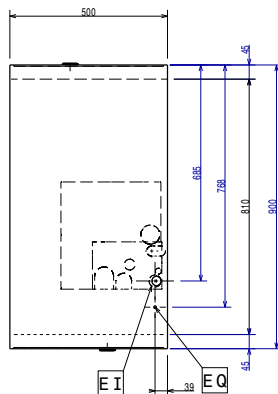


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Watt totali: 16 kW

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm  
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm  
Dimensioni esterne, altezza: 800 mm  
Dimensioni vano (larghezza):  
Dimensioni vano (altezza):  
Dimensioni vano (profondità): 0 mm  
Peso netto: 51 kg  
Configurazione: Both-Sides Operated; On Base  
Potenza piastre frontali: 8 - 0 kW  
Potenza piastre posteriori: 8 - kW  
Dimensioni piastre frontali: 320x320  
Dimensioni piastre posteriori: 320x320  
Dimensioni top induzione (larghezza): 500 mm  
Dimensioni top induzione (profondità): 900 mm

### Sostenibilità

Consumo di corrente: 21.5 Amps



**Gamma cottura modulare**  
**Piano ad induzione tuttasuperficie 2 zone, vano chiuso, 2 lati operatore,**  
**500x900x800h mm**  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.17