Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Piano ad induzione tuttasuperficie 4 zone, vano armadiato (34x72x33h cm), h2, 1 lato operatore, 1000x900x700h mm

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589735 (MCJDEAJ9AA) Piano ad induzione tuttasuperficie 4 zone, vano armadiato (34x72x33h cm), H2, 1 lato operatore, 1000x900x700h 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 16 pentole (con diametro minino 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 armadiato, 1 lato operatore, igiene H2.

Approvazione:

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.
- La maniglia della portina del vano è progettata ergonomicamente con impugnatura in silicone "soft" per una presa facile e una pulizia agevole.

Costruzione

- 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 armadiato 34x72x33 cm (largh x prof x alt) con angoli arrotondati H2 e portina, per lo stoccaggio.
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità

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

Accessori opzionali

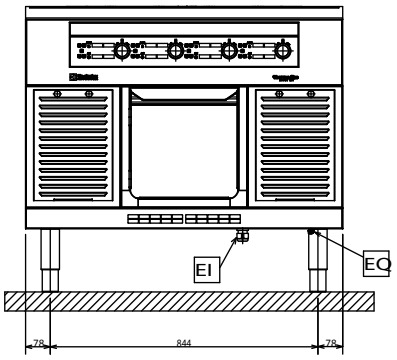
- Raschietto per piani cottura PNC 910601 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512 ❑
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912528 ❑
- Piano porzionatore da 1000 mm PNC 912558 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm PNC 912636 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm PNC 912960 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm PNC 913111 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm PNC 913112 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm PNC 913203 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913222 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913223 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm) PNC 913227 ❑
- Profilo profondità: 900mm PNC 913232 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913251 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913252 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913255 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913256 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm PNC 913260 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro PNC 913275 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro PNC 913276 ❑
- Filtro L= 1000 mm PNC 913666 ❑
- Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) PNC 913672 ❑
- 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 913688 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

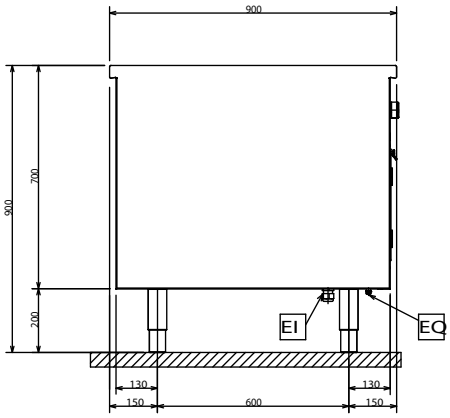
Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare
Piano ad induzione tuttasuperficie 4 zone, vano armadiato (34x72x33h cm), h2, 1 lato operatore, 1000x900x700h mm

Fronte

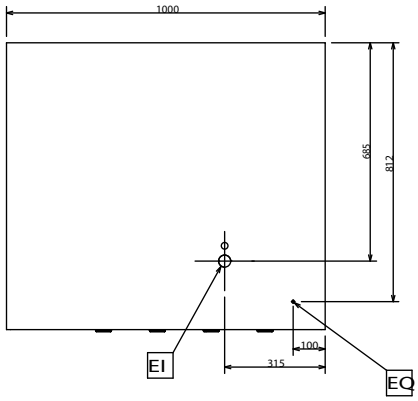


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	32 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni vano (larghezza):	340 mm
Dimensioni vano (altezza):	330 mm
Dimensioni vano (profondità):	716 mm
Peso netto:	128 kg
Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Potenza piastre frontali:	8 - 8 kW
Potenza piastre posteriori:	8 - 8 kW
Dimensioni piastre frontali:	320x320 320x320
Dimensioni piastre posteriori:	320x320 320x320
Dimensioni top induzione (larghezza):	1000 mm
Dimensioni top induzione (profondità):	900 mm

Sostenibilità

Consumo di corrente:	43 Amps

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.20