

**Línea de Cocción Modular**  
**thermaline 85 - Inducción 4 Zonas de**  
**superficie completa sobre base abierta,**  
**1 lado, alzatina (H2)**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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


**588734**  
**(MBJDGBJ1AA)**

 Inducción Free-zone sobre base abierta  
 (34x74x33h cm), H2, 4 zonas, accionamiento  
 por 1 lado con alzatina - 1000x850x700H mm

## Descripción

### Artículo No.

Unidad construida según la norma DIN 18860\_2 con encimera con borde rebajado de 20 mm y zócalo empotrado de 70 mm. Estructura interna de acero inoxidable para una gran resistencia. Encimera de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando se conectan las unidades y evita la penetración de suciedad. La superficie vitrocerámica multiresistencia de zona libre sin puntos muertos puede albergar hasta 16 ollas y sartenes. El diámetro mínimo de los utensilios de cocina es de 7 mm. Diseño de interfaz de usuario para controlar cada resistencia de forma independiente, con posibilidad de ajustar la potencia (W) y la temperatura. La protección contra sobrecalentamiento desconecta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Certificación de resistencia al agua IPX5. Configuración: independiente, accionamiento por un solo lado, sobre base abierta, con alzatina, clase higiénica H2.

## Características técnicas

- La inducción de zona libre ofrece la posibilidad de utilizar múltiples ollas y sartenes, incluso de tamaños pequeños (diámetro mínimo de 7 cm), gracias al diseño del sistema multibobina que activa toda la superficie, ideal para menús a la carta.
- La superficie lisa de vitrocerámica presenta un aumento limitado de la temperatura y se puede limpiar rápida y fácilmente, lo que garantiza la máxima higiene.
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos metálicos giratorios de 360° sin escalonamientos, que funcionan en sentido horario y antihorario para una rápida selección y ajuste de los parámetros.
- Cada zona se controla mediante un teclado táctil con 7 botones, 4 pantallas y un mando redondo. Cada zona consta de 4 bobinas, que se pueden controlar individualmente o conectar en 2, 3 o 4. Se puede seleccionar la potencia (vatios) o la temperatura (°C). También hay disponible una función para configurar y guardar 3 configuraciones diferentes.
- Ajuste de potencia de 25 a 2000 vatios en 30 pasos o ajustes de temperatura de 30 a 250 °C en pasos de 1 °C.
- Sensor electrónico, colocado debajo del cristal, por debajo de la posición central de la bobina, para medir con precisión la temperatura del fondo de la sartén/olla
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- El sistema de calentamiento se apaga automáticamente cuando se retiran las ollas y sartenes.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.

## Construcción

- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860\_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.
- Se puede acceder fácilmente a todos los componentes principales desde la parte delantera, incluidos los filtros de inducción.
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- 34 x 74 x 33 cm (wxdxh) base abierta con esquinas redondeadas H2 para almacenamiento.
- Resistencia al agua IPX5.

## Sostenibilidad



Aprobación: \_\_\_\_\_

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

### accesorios opcionales

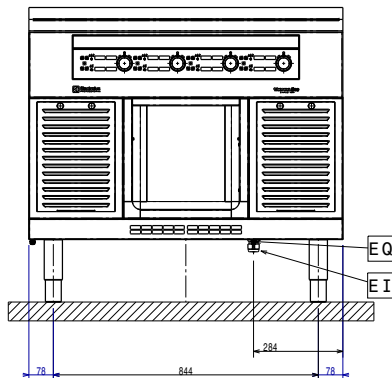
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Rascador para tops de cocción  | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm   | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 1000x130mm  | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 1000x200mm  | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x850 mm   | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x850 mm   | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x850 mm   | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x850 mm   | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x850 mm   | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm   | PNC 912636 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm  | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm   | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación a pared  | PNC 912884 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm   | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm   | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1000x700mm, para unidades con alzatina   | PNC 913015 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm   | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda                     | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha                       | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas  | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS  | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho                       | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo                     | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> |
| • PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA  | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA  | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |



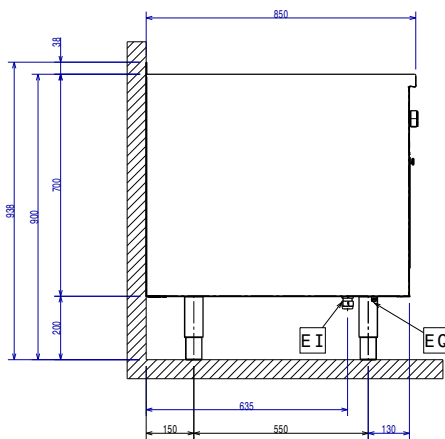
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Inducción 4 Zonas de  
superficie completa sobre base abierta, 1 lado,  
alzatina (H2)

Alzado

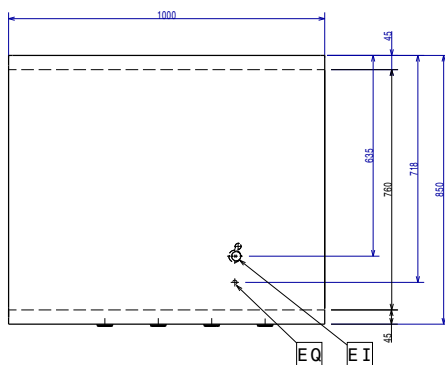


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



## Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	32 kW

## Info

Dimensiones externas, ancho	1000 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	340 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	330 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	738.5 mm
Peso neto	118 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado
Potencia placas frontales:	8 - 8 kW
Potencia de las placas posteriores	8 - 8 kW
Dimensiones de las placas frontales:	320x320 320x320
Dimensiones de las placas traseras	320x320 320x320

## Sostenibilidad

Consumo actual:	43 Amps
-----------------	---------



Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Inducción 4 Zonas de superficie completa sobre base  
abierta, 1 lado, alzatina (H2)  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.01.12

## accesorios opcionales

- Rascador para tops de cocción PNC 910601 ☐
- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm PNC 912498 ☐
- Apoyaplatos, 1000x130mm PNC 912528 ☐
- Apoyaplatos, 1000x200mm PNC 912558 ☐
- Estante abatible, 300x850 mm PNC 912579 ☐
- Estante abatible, 400x850 mm PNC 912580 ☐
- Estante lateral fijo, 200x850 mm PNC 912586 ☐
- Estante lateral fijo, 300x850 mm PNC 912587 ☐
- Estante lateral fijo, 400x850 mm PNC 912588 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm PNC 912636 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm PNC 912659 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm PNC 912662 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación a pared PNC 912884 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm PNC 913003 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm PNC 913004 ☐
- Panel trasero 1000x700mm, para unidades con alzatina PNC 913015 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm PNC 913115 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm PNC 913116 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda PNC 913206 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha PNC 913207 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS PNC 913231 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913261 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913262 ☐
- PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA PNC 913670 ☐

- TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA PNC 913686 ☐