

Línea de Cocción Modular  
thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de  
superficie completa sobre base de  
armario, 1 lado, H=800

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



589732 (MCJDAJ9AA)

Inducción Free-zone sobre  
base de armario  
(34x72x33h cm), H2, 4  
zonas, accionamiento por 1  
lado - 1000x900x800H 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 de armario, 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.
- El asa de la puerta del armario tiene un diseño ergonómico con un agarre "soft" de silicona para facilitar su manejo y limpieza.

## 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).
- Base de armario de 34x72x33 cm (wxdxh) con esquinas redondeadas H2 y puerta para almacenamiento.

Aprobación:

- Resistencia al agua IPX5.

## Sostenibilidad



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

## accesorios opcionales

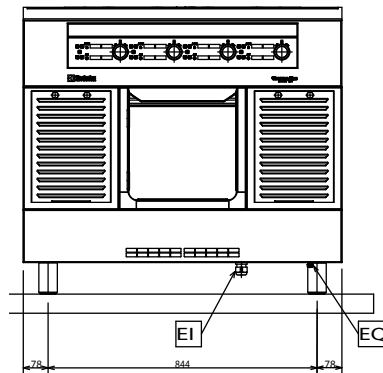
|                                                                                                                                                 |            |                          |                                                                                   |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rascador para tops de cocción                                                                                                                 | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda                 | PNC 913251 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm                                                                                             | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha                   | PNC 913252 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x800mm, instalación monobloque                                                          | PNC 912511 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda | PNC 913255 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 1000x130mm                                                                                                                       | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> | • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha   | PNC 913256 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 1000x200mm                                                                                                                       | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> | • PANEL LATERAL PARA ESTANTE TL90. H800                                           | PNC 913259 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x900 mm                                                                                                                  | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • PANEL LATERAL PARA ESTANTE B2B, TL90 (IZQUIERDO) H800                           | PNC 913277 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x900 mm                                                                                                                  | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • PANEL LATERAL PARA ESTANTE, TL90 (DERECHO) H800                                 | PNC 913278 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm                                                                                                              | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> | • Filtro ancho 1000mm                                                             | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm                                                                                                              | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> | • PANEL DIVISOR TL90 H = 800MM                                                    | PNC 913673 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm                                                                                                              | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> | • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 900X800MM IZQUIERDA/DERECHA           | PNC 913689 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm                                                                                                    | PNC 912600 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm                                                                | PNC 912621 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm                                                                  | PNC 912627 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación monobloque                                                                                    | PNC 912922 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                          | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm                            | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda                                                           | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha                                                             | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=800mm                        | PNC 913224 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=800mm                          | PNC 913225 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas                                                                                       | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS                                                                                                        | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |                                                                                   |            |                          |



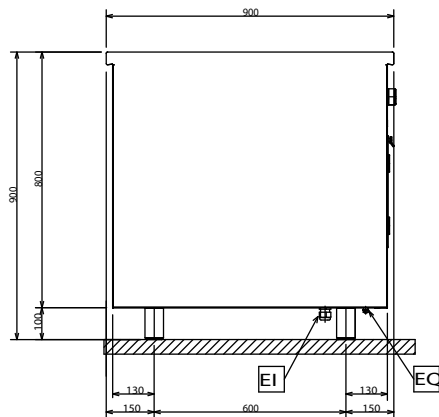
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular  
thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de  
superficie completa sobre base de armario, 1  
lado, H=800

Alzado

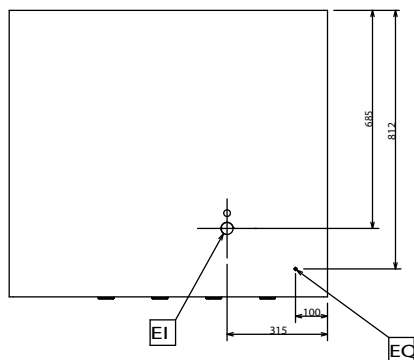


Lateral



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                          | 900 mm                            |
| Dimensiones externas, alto                           | 800 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): | 716 mm                            |
| Peso neto                                            | 128 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                   |
| Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):   | 1000 mm                           |
| Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):   | 900 mm                            |

## Sostenibilidad

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



Línea de Cocción Modular  
thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de superficie completa sobre base  
de armario, 1 lado, H=800  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.03