



## Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de superficie completa sobre base pasante, 2 lados, H=700



589737 (MCJDECJ2AA)

Inducción Free-zone sobre  
base pasante (34x86x33h  
cm), H2, 4 zonas,  
accionamiento por 2 lados -  
1000x900x700H 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 dos lados, sobre base pasante, clase higiénica H2.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

### Características técnicas

- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- 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.
- 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 (vattios) 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
- El sistema de calentamiento se apaga automáticamente cuando se retiran las ollas y sartenes.

### Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860\_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Resistencia al agua IPX5.
- 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.
- Base pasante 34x82x33cm (wxhx) con esquinas redondeadas H2 para almacenamiento.

### Sostenibilidad



### Aprobación:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)



Línea de Cocción Modular  
thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de  
superficie completa sobre base pasante, 2  
lados, H=700

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



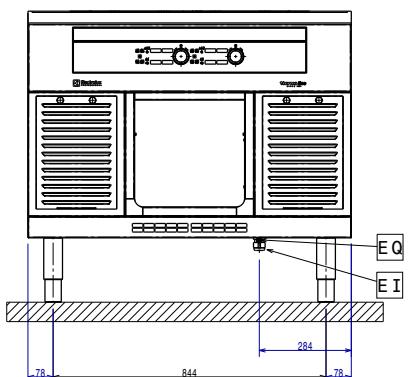
Línea de Cocción Modular  
thermaline 90 - Inducción 4 Zonas de superficie completa sobre base  
pasante, 2 lados, H=700  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.02.02

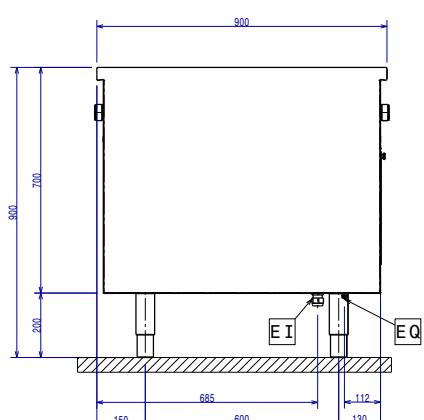
### accesorios opcionales

- Rascador para tops de cocción PNC 910601
- Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm PNC 912502
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque PNC 912512
- Apoyaplatos, 1000x130mm PNC 912528
- Apoyaplatos, 1000x200mm PNC 912558
- Estante abatible, 300x900 mm PNC 912581
- Estante abatible, 400x900 mm PNC 912582
- Estante lateral fijo, 200x900 mm PNC 912589
- Estante lateral fijo, 300x900 mm PNC 912590
- Estante lateral fijo, 400x900 mm PNC 912591
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 1000mm PNC 912636
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm PNC 912657
- Zócalo en acero inoxidable, 1000mm, instalación monobloque PNC 912960
- Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975
- Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912976
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913111
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913112
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda PNC 913202
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha PNC 913203
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913260
- Filtro ancho 1000mm PNC 913666
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672
- Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones) PNC 913688

Alzado

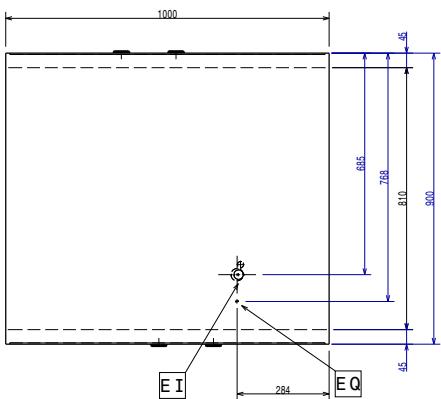


Lateral



**EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**EQ** = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

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

### Info

**Dimensiones externas, ancho** 1000 mm  
**Dimensiones externas, fondo** 900 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** 120 kg  
**Configuración** Both-Sides Operated;On Base  
**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