

Modular Cooking Induktionshall med fri zon på öppen bas, H2 4 zoner styrning på ena sidan med stankskydd

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589724 (MCJDEBJ1AA)

Hel håll induktion (zonfri) på
öppet underskåp, H2, 4
zoner, betjänas från 1 sida,
hög bakkant, kroppshöjd
700mm

Kort specifikation

Pos.

Enhet konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm sänkning på kantytan och 70 mm infälld sockel. Intern ram i rostfritt stål för hög hållbarhet. 2 mm topp i 1.4301 (AISI 304). Slät ytkonstruktion, lätt att rengöra. THERMODUL-anslutningssystem möjliggör sömlös arbetsyta när enheter kopplas ihop och förhindrar att smuts tränger in. Fri zon multi-spole glaskeramisk yta utan döda zoner kan rymma upp till 16 kastruller och stekpannor. Minsta kokkärlsdiameter är 7 mm. UI-design för att styra varje spole individuellt, med inställning av effekt (W) och temperatur. Överhettningsskydd stänger av strömmen vid överhettning. IPX5 vattentålighetscertifiering. Konfiguration: Fristående, styrning på ena sidan, på öppen bas, med stankskydd, hygienklass H2.

Huvudfunktioner

- Induktion med fri zon möjliggör användning av flera kastruller och stekpannor, även små storlekar (min. diameter 7 cm), tack vare multispolsystemets design som aktiverar hela ytan – idealiskt för à la carte-servering.
- Den släta glaskeramiska ytan har begränsad temperaturökning och är snabb och enkel att rengöra, vilket ger maximal hygien.
- THERMODUL-anslutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. Detta underlättar då en enhet behöver avlägsnas vid byte eller service.
- 360° runda metallreglage utan steg, medurs och moturs, för snabb inställning och justering av parametrar.
- Varje zon styrs av ett tryckkänsligt reglage med 7 touchknappar, 4 displayer och en rund ratt. Varje zon består av 4 spolar, som kan styras individuellt eller kopplas ihop i 2, 3 eller 4. Effekt (watt) eller temperatur (°C) kan väljas. En funktion finns o
- Effektnställning från 25 till 2000 W i 30 steg eller temperaturinställning från 30 till 250 °C i steg om 1 °C.
- Elektronisk sensor, placerad under glasets, under spolens mittposition, för att exakt mäta temperaturen på botten av kastrullen/pannan.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Värmesystemet stängs av automatiskt när kastruller och stekpannor tas bort.
- Låg värmeavgivning.

Konstruktion

- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Självbärande konstruktion.
- Alla huvudkomponenter är lätt åtkomliga från fronten, inklusive induktionsfiltren.
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- 34x74x33 cm (bxdxh) öppen botten med rundade hörn H2 för förvaring.
- IPX5 kapslingsklass

Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



Övriga Tillbehör

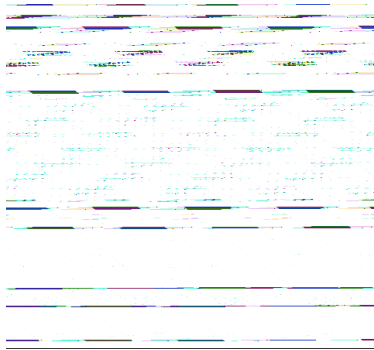
• Skrapa till glaskeramik/Induktionshäll	PNC 910601	☐
• Kopplingsräls, TL90 med högbakkant	PNC 912499	☐
• Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup	PNC 912528	☐
• Fronträcke, 1000mm lång x 200 mm djup	PNC 912558	☐
• Fällbar hylla, 300x900mm	PNC 912581	☐
• Fällbar hylla, 400x900mm	PNC 912582	☐
• Fixerad sidohylla, 200x900mm	PNC 912589	☐
• Fixerad sidohylla, 300x900mm	PNC 912590	☐
• Fixerad sidohylla, 400x900mm	PNC 912591	☐
• Rostfri frontsockel, 2000mm lång, höjd = 200 mm	PNC 912636	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 900mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912660	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912663	☐
• Kompletzt rostfri sockel, installation mot vägg, 1000mm bredd, höjd = 200 mm, TL90	PNC 912941	☐
• Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, vänster	PNC 912981	☐
• Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, höger	PNC 912982	☐
• Ryggpanel, 1000x700mm, för enheter med högbakkant	PNC 913015	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för enhet med högbakkant, vänster sida	PNC 913101	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för enhet med högbakkant, höger sida	PNC 913105	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 med hög bakkant	PNC 913117	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 med hög bakkant	PNC 913118	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90 med hög bakkant, vänster	PNC 913208	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90 med hög bakkant, höger	PNC 913209	☐
• U-list, sammansättning, rygg mot rygg, hög bakkant TL80/85/90	PNC 913226	☐
• Profil, D900, TL Övrig Maskin	PNC 913232	☐
• Förstärkt sidopanel, vänster, endast i samband med sidohylla	PNC 913267	☐
• Förstärkt sidopanel, höger, endast i samband med sidohylla	PNC 913269	☐
• Filter = 1000 mm - Thermaline 80/85/90	PNC 913666	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	☐
• Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat)	PNC 913688	☐
• Topphanteringssystem för Free-zone Induction, halvmodul (8 spolar)	PNC 921026	☐



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking
Induktionshall med fri zon på öppen bas, H2 4
zoner styrning på ena sidan med stanskydd

Front

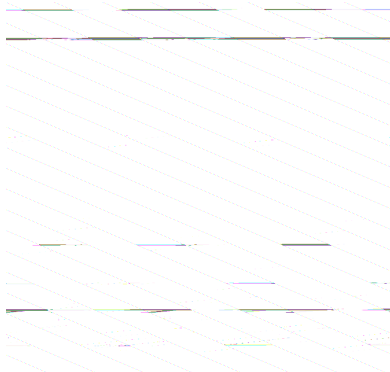


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentia skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 32 kW

Viktig information

Ytermått, bredd 1000 mm
Ytermått, djup 900 mm
Ytermått, höjd 700 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (bredd): 340 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (höjd): 330 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (djup): 738.5 mm
Nettovikt: 120 kg
Konfiguration: på bas; betjänas från en sida
Effekt främre plattor: 8 - 8 kW
Effekt bakre plattor: 8 - 8 kW
Dimensioner främre plattor: 320x320 320x320
Storlek bakre plattor: 320x320 320x320
Induktion bordsmodell dimensioner (bredd): 1000 mm
Induktion bordsmodell dimensioner (djup): 900 mm

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 43 Amps



Modular Cooking
Induktionshall med fri zon på öppen bas, H2 4 zoner styrning på ena sidan med stanskydd
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2026.09.19