

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589728 (MCJDEAJ1AA)

Hel häll induktion (zonfri) på
öppet underskåp, H2, 4
zoner, betjänas från 1 sida,
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, 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 glaset, 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

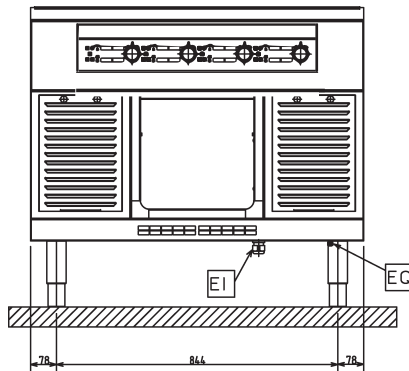
• Skrapa till glaskeramik/Induktionshäll	PNC 910601	☐
• Kopplingsräls, TL90	PNC 912502	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation	PNC 912512	☐
• Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup	PNC 912528	☐
• Fronträcke, 1000mm lång x 200 mm djup	PNC 912558	☐
• Fällbar hylla, 300x900mm	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, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912657	☐
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 200 mm	PNC 912663	☐
• Kompletta rostfri sockel, fristående, 1000mm bredd, höjd = 200 mm, TL90	PNC 912960	☐
• Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmatic	PNC 912975	☐
• Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmatic	PNC 912976	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90	PNC 913111	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90	PNC 913112	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster	PNC 913202	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger	PNC 913203	☐
• Rostfri sidopanel för TL 90, vänster, H=700	PNC 913222	☐
• Rostfri sidopanel för TL 90, höger, H=700	PNC 913223	☐
• Anslutningskit T-profil, rygg mot rygg	PNC 913227	☐
• Profil, D900, TL Övrig Maskin	PNC 913232	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster, rygg-mot-rygg	PNC 913251	☐
• Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger, rygg-mot-rygg	PNC 913252	☐
• Kit, Thermaline 90	PNC 913255	☐
• Kit, Thermaline 90	PNC 913256	☐
• Förstärkt sidopanel endast i samband med sidohylla	PNC 913260	☐
• Förstärkt sidopanel, vänster, endast i samband med sidohylla	PNC 913275	☐
• Förstärkt sidopanel, höger, endast i samband med sidohylla	PNC 913276	☐
• 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	☐



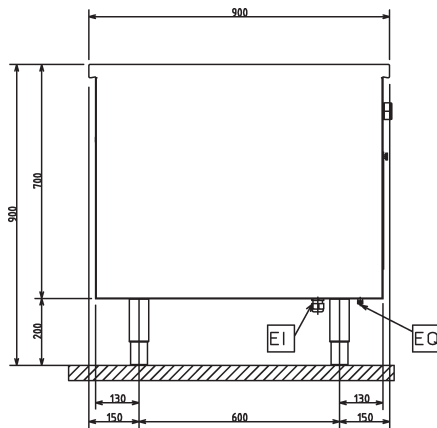
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

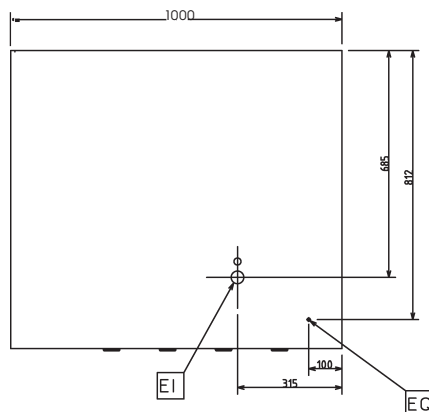


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotential 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
Induktionshäll med fri zon på öppen bas, H2, 4 zoner, styrning på ena
sidan
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2026.10.12