

## Modular Cooking Induktionshäll med fri zon på genomgångsbas, H2, 4 zoner, styrning på båda sidor

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



589737 (MCJDECJ2AA)

Hel häll induktion (zonfri) på genomgående underskåp, H2, 4 zoner, betjänas från 2 sidor, 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 båda sidor, på genomgångsbas, hygienklass H2.

### Huvudfunktioner

- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- 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.
- Låg värmeavgivning.
- 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.
- 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
- Effektkinställning 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.
- Värmesystemet stängs av automatiskt när kastruller och stekpannor tas bort.

### Konstruktion

- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- IPX5 kapslingsklass
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- Självbärande konstruktion.
- Alla huvudkomponenter är lätt åtkomliga från fronten, inklusive induktionsfiltren.
- 34x82x33 cm (bxdxh) genomgångsbottendel med rundade hörn, H2 för förvaring.

### Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



## Övriga Tillbehör

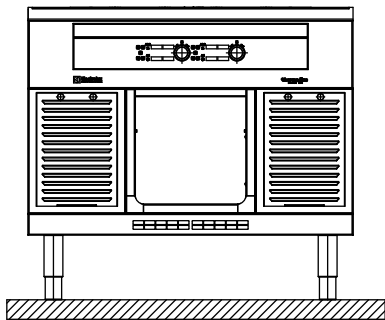
|                                                                                                                                                 |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Skrapa till glaskeramik/Induktionshäll                                                                                                        | PNC 910601 | <input type="checkbox"/> |
| • Kopplingsräls, TL90                                                                                                                           | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation                                                                              | PNC 912512 | <input type="checkbox"/> |
| • Fronträcke, 1000mm lång x 130 mm djup                                                                                                         | PNC 912528 | <input type="checkbox"/> |
| • Fronträcke, 1000mm lång x 200 mm djup                                                                                                         | PNC 912558 | <input type="checkbox"/> |
| • Fällbar hylla, 300x900mm                                                                                                                      | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> |
| • Fällbar hylla, 400x900mm                                                                                                                      | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> |
| • Fixerad sidohylla, 200x900mm                                                                                                                  | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> |
| • Fixerad sidohylla, 300x900mm                                                                                                                  | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> |
| • Fixerad sidohylla, 400x900mm                                                                                                                  | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> |
| • Rostfri frontsockel, 2000mm lång, höjd = 200 mm                                                                                               | PNC 912636 | <input type="checkbox"/> |
| • Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm                                                                     | PNC 912657 | <input type="checkbox"/> |
| • Kompletter rostfri sockel, fristående, 1000mm bredd, höjd = 200 mm, TL90                                                                      | PNC 912960 | <input type="checkbox"/> |
| • Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic                                                                                             | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic                                                                                           | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90                                                                                   | PNC 913111 | <input type="checkbox"/> |
| • Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90                                                                                     | PNC 913112 | <input type="checkbox"/> |
| • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster                                                                                                  | PNC 913202 | <input type="checkbox"/> |
| • Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger                                                                                                    | PNC 913203 | <input type="checkbox"/> |
| • Profil, D900, TL Övrig Maskin                                                                                                                 | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Förstärkt sidopanel endast i samband med sidohylla                                                                                            | PNC 913260 | <input type="checkbox"/> |
| • Filter = 1000 mm - Thermaline 80/85/90                                                                                                        | PNC 913666 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                                                            | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) | PNC 913688 | <input type="checkbox"/> |
| • Topphanteringssystem för Free-zone Induction, halvmodul (8 spolar)                                                                            | PNC 921026 | <input type="checkbox"/> |



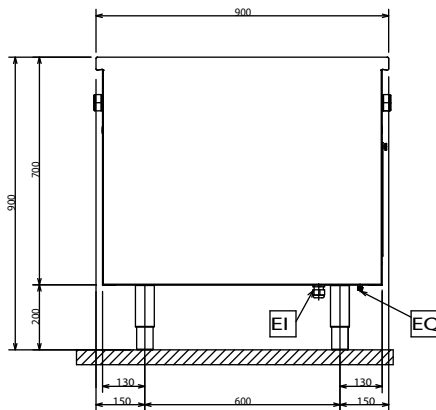
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modular Cooking**  
Induktionshäll med fri zon på genomgångsbas,  
H2, 4 zoner, styrning på båda sidor

Front

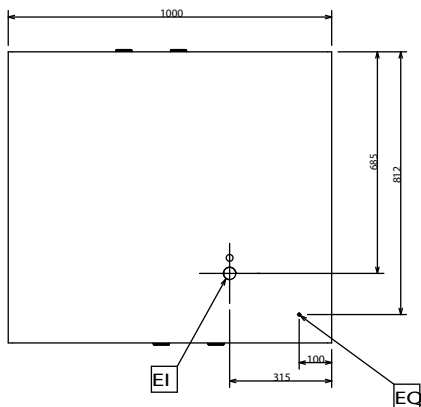


Sida



EI = Elektrisk anslutning  
EQ = Ekvipotentialet 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: Both-Sides Operated; On Base  
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 genomgångsbas, H2, 4 zoner, styrning på båda sidor  
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2026.08.31