



**588445  
 (MBJDGBJIAO)**

Vollflächen-Induktionskochfeld auf offenem Unterbau, 4 Zonen, einseitig bedienbar mit Aufkantung - H2

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Konstruktion nach DIN 18860\_2 mit 20 mm tiefgezogenem Oberteil und 70 mm vertieftem Sockel. Interner Rahmen für hohe Stabilität aus rostfreiem Stahl. 2 mm starke Platte aus 1.4301 (AISI 304). Flache Oberflächenkonstruktion, leicht zu reinigen. Das THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht eine nahtlose Arbeitsplatte, wenn die Geräte miteinander verbunden sind, und verhindert das Eindringen von Schmutz. Die große Glaskeramikoberfläche mit mehreren Spulen ohne "tote" Stellen ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung. 9 Leistungsstufen mit schneller Entfaltung der vollen Heizleistung und sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche; Überhitzungsschutz schaltet die Versorgung bei Überhitzung ab. Metallknöpfe mit eingebettetem, hygienischem Silikon-Softgrip erleichtern die Handhabung und Reinigung. IPX5-Zertifizierung für Wasserfestigkeit.

Konfiguration: Freistehend, einseitig bedienbar mit Aufkantung, auf offenem Unterbau, Hygieneklasse H2.

## Hauptmerkmale

- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- 9 Leistungsstufen.
- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Der nahtlose Übergang zwischen den individuellen Heizzonen des großen Induktionsfelds ermöglicht das Aufstellen vieler Töpfe, ideal im à-la-carte-Geschäft
- Offener Unterschrank zum Lagern von Töpfen, Pfannen etc.
- Die grüne LED auf dem Bedienfeld zeigt folgende Funktionen an:
  - ON: Topf wird erkannt
  - OFF: der Drehknopf steht auf "Null"
  - LANGSAMER BLINKEN: kein Poti erkannt
  - SCHNELLES BLINKEN: Fehler, die Anzahl der Blinksignale gibt die Art des Fehlercodes an

## Konstruktion

- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Offener Hygieneunterschrank mit großzügig gerundeten Ecken.
- Selbsttragende Konstruktion.

## TIT\_Sustainability

- [NOT TRANSLATED]

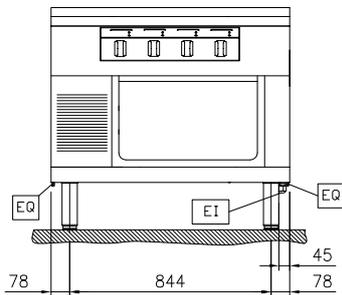


## Optionales Zubehör

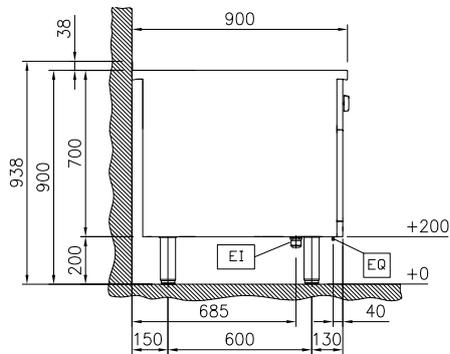
- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601

Genehmigung: \_\_\_\_\_

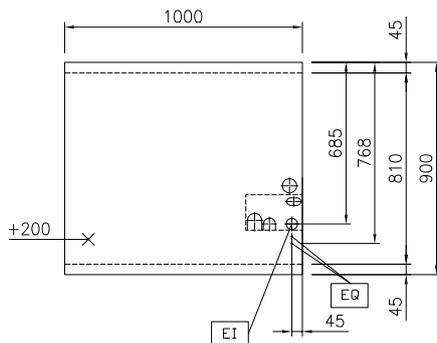
Front



Seite



oben



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

### Elektrisch

Netzspannung:  
 588445 (MBJDGBJ1AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Gesamt-Watt 28 kW

### Schlüsselinformation

Konfiguration auf Untergestell; einseitig bedienbar  
 Leistung vordere Platten 7 - 7 kW  
 Leistung hintere Platten 7 - 7 kW  
 Abmessungen vordere Platten 360x360 360x360  
 Abmessungen hintere Platten: 360x360 360x360  
 Außenabmessungen, Länge: 1000 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
 Lagerkammer-Abmessungen, Länge: 580 mm  
 Lagerkammer-Abmessungen, Höhe: 330 mm  
 Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 740 mm  
 Nettogewicht: 118 kg

[NOT TRANSLATED]

Durschnittlicher Verbrauch 43 Amps