



588451
(MBJHGBK8AO)

Vollflächen-Induktionskochfeld auf
statischem Elektrobackofen, mit linksseitiger
Wassermischbatterie, einseitig bedienbar mit
Aufkantung

Konfiguration: Freistehend, einseitig bedienbar mit Aufkantung und
linkem Wasserhahn

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. Verfügt über 9 Leistungsstufen mit schnellem Einsatz bis zur vollen Heizleistung und sehr geringer Wärmeabgabe an die Küche. Der Überhitzungsschutz schaltet die Versorgung bei Überhitzung ab. Metallknöpfe mit eingebettetem, hygienischem Silikon-Soft"-Griff erleichtern die Handhabung und Reinigung. Statischer Elektrobackofen mit 40 mm starker Backofentür und gerippter, emaillierter Stahlbodenplatte. Backofenraum mit 2 Ebenen für 2/1 GN-Einschübe zum gleichzeitigen und schnelleren Garen. Hochleistungsthermostat mit Temperaturbereich bis 300°C, elektronischer Fühler für präzise Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitsregelung im Garraum. Das obere Heizelement kann auch zum Grillen verwendet werden, mit oder ohne Umluftbetrieb.

Wasserdichte IPX5-Zertifizierung.

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Der nahtlose Übergang zwischen den individuellen Heizzonen des großen Induktionsfelds ermöglicht das Aufstellen vieler Töpfe, ideal im à-la-carte-Geschäft
- 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.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Hochleistungsthermostat für Temperaturen bis 300° C.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.
- 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

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Kontrolleuchte für jede Zone.
- 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
- Selbsttragende Konstruktion.

TIT_Sustainability



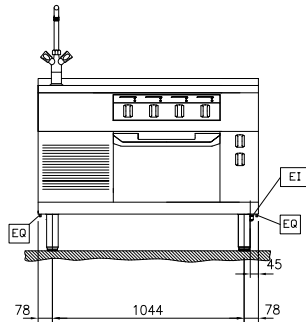
Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

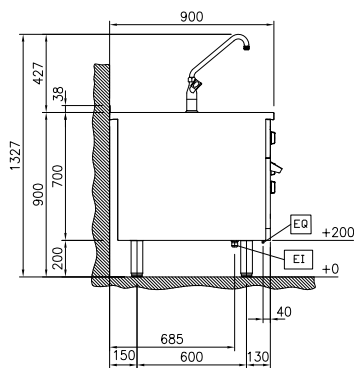
Optionales Zubehör

- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- Backblech GN 2/1 PNC 910651
- Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte PNC 910655
- Schamottplatte GN 2/1 PNC 910656
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498
- Portionierbord, 1200 mm Länge PNC 912530
- CNS-Portionierbord, 1200 mm Länge PNC 912560
- Klappbord PNC 912579
- Klappbord PNC 912580
- Seitenbord PNC 912586
- Seitenbord PNC 912587
- Seitenbord PNC 912588
- CNS-Frontblende, 1200 mm Länge PNC 912638
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge PNC 912659
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge PNC 912662
- CNS-Sockel, wandstehend, 1200 mm Länge PNC 912886
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004
- CNS-Rückwand, 1200x700 mm PNC 913017
- Endschiene, bündig, links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913115
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913206
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913207
- U-Profil, Rücken an Rücken t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231
- Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913261
- Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913262
- FETTFILTER L=1200MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913667
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686

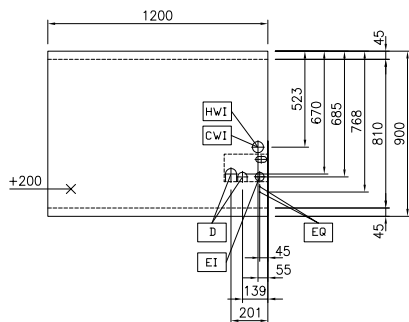
Front



Seite



oben



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
HWI = Warmwasserzulauf

Elektrisch

Netzspannung:
588451 (MBJHGBK8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 33 kW

Schlüsselinformation

mit Ofen; einseitig bedienbar

Konfiguration
Leistung vordere Platten 7 - 7 kW
Leistung hintere Platten 7 - 7 kW

Abmessungen vordere Platten 360x360 360x360
Abmessungen hintere Platten: 360x360 360x360

Ofen-Betriebstemperatur: 60 °C MIN; 300 °C MAX

Garraumlänge: 575 mm
Garraumhöhe: 300 mm
Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm

Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm

Nettogewicht: 216 kg
Ofen GN: GN 2/1

[NOT TRANSLATED]

Durchschnittlicher Verbrauch 51.2 Amps