

Modulare Großküchengeräteserie Vollflächen-Induktionsherd mit Elektrobratofen, Mischbatterie links, beidseitige Bedienung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589587 (MCJIECK8AO)

 Vollflächen-Induktionsherd
mit Elektrobratofen,
Mischbatterie links,
beidseitige Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruiert nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Großflächen-Ceranglasplatte mit mehreren Spulen, ohne Schmutzecken für leichte Reinigung. Mit 9 Leistungsstufen, schnellem Aufheizen auf die Höchstleistung und sehr geringer Wärmeabgabe in die Küche. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. Statischer Elektrobratofen mit 40 mm dicker Tür und Bodenplatte aus gerilltem, emailliertem Stahl. Garraum mit 2 Einschüben für GN 2/1 Roste für gleichzeitiges und schnelles Braten. Hochleistungsthermostat bis 300° C, elektronischer Sensor für genaue Temperaturregelung und manuelle Feuchtigkeitsregelung im Garraum. Oberes Heizelement auch zum Grillen einsetzbar, mit oder ohne Lüftung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, beidseitige Bedienung, Wasserarmatur links.

Hauptmerkmale

- Nahezu die gesamte Ceranglasfläche kann genutzt werden, ohne "tote" Zonen.
- Schnell einsatzbereit durch sofortige volle Heizleistung.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- 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.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- 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.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- 9 Leistungsstufen.
- Griffe und Böden in ergonomischem Design mit Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung.
- Garraum mit 2 Einschüben für 2/1 GN Bleche (2 Dämpfbleche) und gerillte Bodenplatte aus emailliertem Stahl.
- Hochleistungsthermostat für Temperaturen bis 300°C.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- Manuelle Feuchtigkeitsregelung.
- Elektronischer Fühler für genaue Temperaturregelung.

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.
- Selbsttragende Konstruktion.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer



Genehmigung:

Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

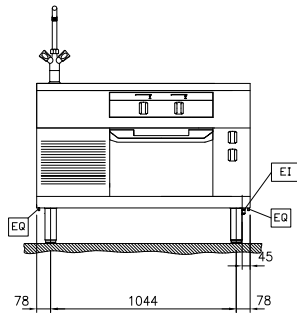
Serienmäßiges Zubehör

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

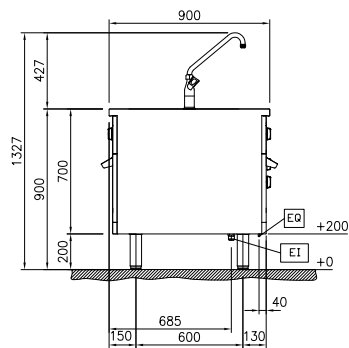
Optionales Zubehör

- 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 PNC 912502 ☐
- CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung PNC 912512 ☐
- Portionierbord, 1200 mm Länge PNC 912530 ☐
- CNS-Portionierbord, 1200 mm Länge PNC 912560 ☐
- Klappbord PNC 912581 ☐
- Klappbord PNC 912582 ☐
- Seitenbord PNC 912589 ☐
- Seitenbord PNC 912590 ☐
- Seitenbord PNC 912591 ☐
- CNS-Frontblende, 1200 mm Länge PNC 912638 ☐
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912657 ☐
- CNS-Sockel, freistehend, 1200 mm Länge PNC 912962 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976 ☐
- Endschiene, links, bündig PNC 913111 ☐
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112 ☐
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913202 ☐
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913203 ☐
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232 ☐
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913260 ☐
- FETTFILTER L=1200MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913667 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688 ☐

Front

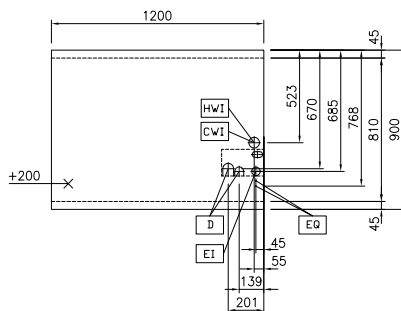


Seite



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

oben



Elektrisch

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

Schlüsselinformation

Ofen-Betriebstemperatur: 60 °C MIN; 300 °C MAX
 Garraumlänge: 575 mm
 Garraumhöhe: 300 mm
 Garraumabmessung (Tiefe): 700 mm
 Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
 Nettogewicht: 221 kg

Konfiguration

Both-Sides Operated; On
 Oven
 Leistung vordere Platten 7 - 7 kW
 Leistung hintere Platten 7 - 7 kW
 Abmessungen vordere Platten 420x370 420x370
 Ofen GN: GN 2/1
 Abmessungen hintere Platten: 420x370 420x370

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 51.2 Amps