

589888
 (MCJHEBK8AO)

Vollflächige Induktionskochplatte auf statischem
 Elektroherd, mit linkem Wasserhahn, einseitig bedienbar
 mit Aufkantung

Hauptmerkmale

- Nahezu die gesamte Ceran Glasfläche 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.
- 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 Silikon Griff 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.
- Das obere Heizelement kann auch mit oder ohne Lüfter als Grill genutzt werden.
- 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

- 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.

TIT_Sustainability

- [NOT TRANSLATED]



Genehmigung: _____

Serienmäßiges Zubehör

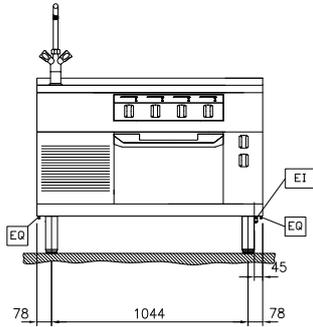
- 1 St. verchromter Rost GN 2/1 PNC 910652

Optionales Zubehör

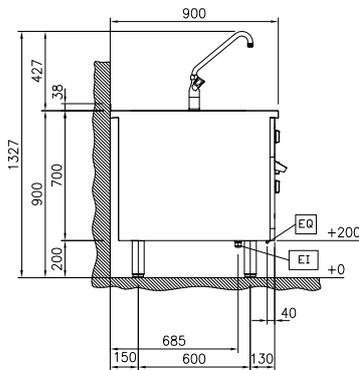
- Reinigungsschaber für Infrarot- und Induktionsherde PNC 910601
- Backblech GN 2/1 PNC 910651
- Einlegeplatte 6 mm GN 2/1 mit Aufbug zur Aufnahme von Schamottplatte PNC 910655
- Schamottplatte GN 2/1 PNC 910656
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499
- Portionierbord, 1200 mm Länge 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 wandstehende Aufstellung PNC 912660
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663
- CNS-Sockel, wandstehend, 1200 mm Länge PNC 912943
- CNS-Sockel, freistehend, 1200 mm Länge PNC 912962
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) PNC 912981
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912982
- CNS-Rückwand, 1200x700 mm PNC 913017
- CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913101
- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913105
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913117
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913118
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913208
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913209

- U-Profil, Rücken an Rücken t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913267
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913269
- FETTFILTER L=1200MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913667
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688

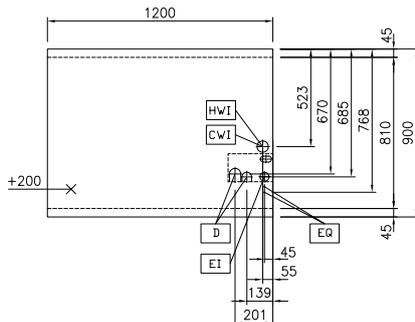
Front



Seite



oben



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

Elektrisch

Netzspannung:
589888 (MCJHEBK8AO) 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: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm

Nettogewicht: 221 kg
Ofen GN: GN 2/1

[NOT TRANSLATED]

Durchschnittlicher Verbrauch 51.2 Amps