



589889 (MCJIECK8AO) Vollflächen-Induktionskochfeld auf statischem Elektrobackofen, mit linkem Wasserhahn, beidseitig bedienbar

Konfiguration: Freistehend, beidseitig bedienbar mit 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 und Backofengriffe mit eingebettetem hygienischem Silikon-Softgrip" erleichtern die Handhabung und Reinigung. Statistischer 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

- 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.
- 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.
- 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"
 - LANGSAMES 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]



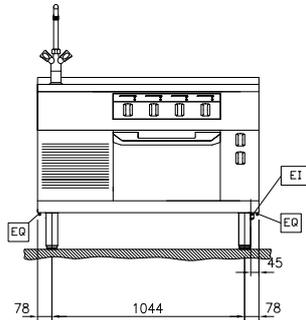
Serienmäßiges Zubehör

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

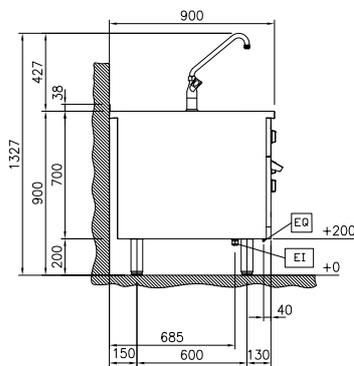
Optionales Zubehör

- 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

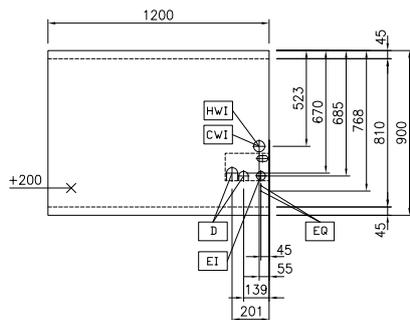
Front



Seite



oben



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

Elektrisch

Netzspannung:
589889 (MCJIECK8AO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 33 kW

Schlüsselinformation

Konfiguration Both-Sides Operated; On
Oven
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