



world of cooking

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control, Bedien- und Designkonzept

- Herd nach DIN 18851 zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	1 Zone	2 Zonen	4 Zonen
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	500 x 850 x 750	400 x 850 x 750	800 x 850 x 750
Nutzflächen	Ceran®-Kochfeld 1 Zone	Ceran®-Kochfeld 2 Zonen	Ceran®-Kochfeld 4 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	400 x 400	299 x 684	694 x 684
Spulengröße (mm)	Ø 305	2 x Ø 270	4 x Ø 270
Netto-Gewicht (kg)	47	64	85
Brutto-Gewicht (kg)	54	71	94
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

FlexPower	8EHEI051DQP5	8EHEI042DP5	8EHEI084DP5
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	5 kW	10 kW	20 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	140	280	560
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	350	700	1400

MaxPower	8EHEI051DQP8	8EHEI042DP8	8EHEI084DP8
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	8 kW	16 kW	32 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 50 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	224	448	896
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	560	1120	2240

MaxPower mit Boost	8EHEI051DQP8B	8EHEI042DP8B	8EHEI084DP8B
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	40 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 63 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	280	560	1120
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	700	1400	2800

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept



world of cooking

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelaserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt
- In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet
- Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50)

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert eindringen von Flüssigkeiten

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Heizleistung einstellbar über 15 Heizstufen (individuell anpassbar von 8-32)
- **Induction Efficiency Control** – Qualitätsanzeige des Kochgeschirrs
- 8 kW mit Boost-Funktion auf 10 kW
- **MKN SmartSlide** – Steuerung der Kochleistung durch Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung
- Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad
- Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem ab 12 cm Bodendurchmesser
- Beheizung durch leistungsstarke Punktinduktions-Generatoren (Spulengröße Ø 270 mm)
- Beheizung durch leistungsstarken Punktinduktions-Generator (Spulengröße Ø 305 mm) (**Insel-Induktion**)

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt und Phasenausfallüberwachung
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Mit **Elektro-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert (nur bei Induktionsherd 4-Zonen möglich)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

* weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus



world of cooking

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept
und Elektro-Backofen GN 2/1

- Herd nach DIN 18851 zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

4 Zonen und Elektro-Backofen GN 2/1

Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750
Nutzflächen	Ceran®-Kochfeld 4 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	694 x 684
Spulengröße (mm)	4 x Ø 270
Netto-Gewicht (kg)	152
Brutto-Gewicht (kg)	161
Schutzart	IPX6

FlexPower mit Elektro-Backofen GN 2/1	8EHEI084DP5EB
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	25.4 kW
Absicherung	3 x 50 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	1424
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	3290

MaxPower mit Elektro-Backofen GN 2/1	8EHEI084DP8EB
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	37.4 kW
Absicherung	3 x 63 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	1760
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	4130

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept
und Elektro-Backofen GN 2/1



world of cooking

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelasserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt
- In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet
- Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50)
- Mit **Elektro-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert
- Beheizung über CrNi-Stahl Rohrheizkörper von 50 – 300 °C
- Oberhitze über innenliegende Heizkörper, Unterhitze durch indirekte Beheizung
- Temperaturregelung stufenlos über einen Thermostat (für Unter- und Oberhitze)
- Mit Kontrollampe und Wahlschalter (nur Oberhitze, nur Unterhitze, Oberhitze und Unterhitze kombiniert)
- Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar) und Drehfedergelenk
- Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug
- Griff seitlich, außerhalb des Hitzeschwallbereiches der Backofenmuffel

- Innenmuffel hat große, reinigungsfreundliche Innenradien (Hygieneausführung)
- Seitlich 2 Backblechauflagen mit 3 Einschubebenen mit Kipp-sicherung für GN 2/1, zur leichteren Reinigung herausnehmbar

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert eindringen von Flüssigkeiten
- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Heizleistung einstellbar über 15 Heizstufen (individuell anpassbar von 8-32)
- **Induction Efficiency Control** – Qualitätsanzeige des Kochgeschirrs
- **MKN SmartSlide** – Steuerung der Kochleistung durch Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung
- Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad
- Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem ab 12 cm Bodendurchmesser
- Beheizung durch leistungsstarke Punktinduktions-Generatoren (Spulengröße Ø 270 mm)

Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt und Phasenausfallüberwachung
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 16.12.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept
und Elektro-Backofen GN 2/1



world of cooking

- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl
(Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1

* weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus