



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro-Herde Induktion (Wok) 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

Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	500 x 850 x 750
Nutzflächen	Ceran®-Kochfeld 1 Zone
Nutz-Durchmesser (mm)	311
Netto-Gewicht (kg)	48
Brutto-Gewicht (kg)	55
Schutzart	IPX6

FlexPower	8EHEI051DWP5
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	5 kW
Absicherung	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~ / 50 oder 60 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	140
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	350

MaxPower	8EHEI051DWP8
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	8 kW
Absicherung	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~ / 50 oder 60 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	224
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	560

MaxPower mit Boost	8EHEI051DWP8B
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW
Absicherung	3 x 16
Netz / Frequenz	3 N~ / 50 oder 60 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	280
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	700

¹ Korpusmaße

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro-Herde Induktion (Wok) 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 Ablaufrippen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **MKN 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 Füße (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, in die Abdeckung eingeklebt
- Wok-Cuvette Ø 311 mm

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
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Beheizung durch leistungsstarken Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung
- Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad

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
- 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)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Edelstahl-Wokpfanne

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