



world of cooking

Neue OPTIMA 850 Elektro-Herde Induktion (Fläche) mit OPTIMA Control

- 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	500 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	335 x 684	694 x 684
Spulengröße (mm)	330 x 330	2 x 270 x 270	4 x 270 x 270
Netto-Gewicht (kg)	47	64	85
Brutto-Gewicht (kg)	54	71	94
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

MKN Code	8EHEI051DQF5	8EHEI052DF5	8EHEI084DF5
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)	140	280	560
Wärmeabgabe sensibel (W)	350	700	1400

Leistungserhöht	8EHEI051DQF8	8EHEI052DF8	8EHEI084DF8
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)	224	448	896
Wärmeabgabe sensibel (W)	560	1120	2240

Leistungserhöht mit Boost	8EHEI051DQF8B	8EHEI052DF8B	8EHEI084DF8B
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	40 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)	280	560	1120
Wärmeabgabe sensibel (W)	700	1400	2800

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Fläche) mit OPTIMA Control



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
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung
- Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad
- Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem ab 12 cm Bodendurchmesser
- Beheizung durch leistungsstarke Flächeninduktions-Generatoren (Spulengröße 270 x 270 mm)
- Beheizung durch leistungsstarken Flächeninduktions-Generator (Spulengröße 330 x 330 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
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- 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 (Fläche) mit OPTIMA Control
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

Geräte-Übersicht	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 270 x 270
Netto-Gewicht (kg)	152
Brutto-Gewicht (kg)	161
Schutzart	IPX6

mit Elektro-Backofen GN 2/1	8EHEI084DF5EB
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)	1424
Wärmeabgabe sensibel (W)	3290

Leistungserhöht mit Elektro-Backofen GN 2/1	8EHEI084DF8EB
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)	1760
Wärmeabgabe sensibel (W)	4130

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Fläche) mit OPTIMA Control 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 Ablaufrinnen, 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 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)
- 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
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung
- Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad
- Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem ab 12 cm Bodendurchmesser
- Beheizung durch leistungsstarke Flächeninduktions-Generatoren (Spulengröße 270 x 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
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- 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: 23.05.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Herde Induktion (Fläche) mit OPTIMA Control
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