

Gargerät nach DIN 18853 zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung. Zum Kochen in Flüssigkeit wie Stärkebeilagen, Gemüse, Suppen, Saucen und Warmhalten von Speisen.



Technische Highlights

Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Abdeckung vorne 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:

Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem CrNi-Stahl (1.4404) nahtlos und fett dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut. Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker.

Besonderheit:

Beheizung: SUPRA

SUPRA-Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden. 15 mm Aluminiumplatte zur gleichmäßigen Wärmeverteilung mit passgenau gefrästen Nuten zur Aufnahme der CrNi-Stahl-Rohrheizkörper für optimale und schnelle Wärmeübertragung. Rohrheizkörper servicefreundlich einzeln verschraubt.

Gargerät zum Kochen in Flüssigkeit wie Stärkebeilagen, Gemüse, Suppen, Saucen und Warmhalten von Speisen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

▶ Partner-Login

▶ Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen einer Stärkeüberschäummulde mit Auflagelochblech für 4 Nudelkochkörbe aus CrNi-Stahl (1.4301) oder einen 1/1 GN-Behälters, 200 mm tief
- schwenkbarer Wasserzulaufhahn DN 15 hinten, vorzugsweise für Warmwasser
- Wannenboden mit Auslauf in den Unterbau führend
- Ablasskugelhahn DN 40 senkrecht nach unten
- Temperaturregelung stufenlos über Präzisions-Thermostaten
- integrierter Leistungsregler, Kontrollleuchte und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschütz eingebaut.

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	305 x 510 x 210
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	7,2
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	45
Gewicht brutto ³ (kg):	52
Wärmeabgabe latent (W):	1440
Wärmeabgabe sensibel (W):	900
Schutzart:	IPX4

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- 1/2" Kalt- oder Warmwasser-Anschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10016886	Ergänzungs-Set bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus CNS
845501	Flügel für HotLine-Geräte 400 mm links
845506	Flügel für HotLine-Geräte 400 mm rechts

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage