

Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.



### 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. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

#### Nutzfläche:

CrNi-Stahl Kochmulde mit großen reinigungsfreundlichen Radien nahtlos und dicht zur Abdeckung 70 mm tiefgezogen. Nach unten abgedichtete Kochstellen mit atmosphärischen Brennerköpfen. Abnehmbarer Schieberrost 350 x 700 mm aus CrNi-Stahl (für zwei Kochstellen).

#### Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufstellung auf einen 580 mm hohen Counter SL-Unterbau mit höhenverstellbaren, abnehmbaren Gerätebeinen (150 mm hoch). Arbeitshöhe 850 mm.

#### Energiearten:

Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt. Gasanschluss über Gasgeräteschlauch an bauseitige Gas-Steckdose (DN 15) mit Absperrhahn.

#### Besonderheit:

#### Beheizung:

Beheizung durch atmosphärische Brennerköpfe, thermoelektrisch gesichert. Zündbrenner und Thermoelement geschützt durch abnehmbare Kappe. Düse und Primärluftöffnung des Zündbrenners geschützt unter der Kochmulde. Die Heizleistungseinstellung erfolgt über einen thermoelektrisch gesicherten Allgashahn je Kochstelle. Gas-Absperrhahn in der Schalterblende.



Herd zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

[www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

### Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels patentierter Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)

### Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 270
Nutzflächen:	2
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	350 x 275 x 70
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung <sup>1</sup> (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	9,1
Standard-Gasdruck Erdgas <sup>2</sup> (mbar):	20
Standard-Gasdruck Flüssiggas <sup>2</sup> (mbar):	50 (DE), 30 (EU)
Gas-Anschluss:	DN 15 (1/2")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	24
Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):	32
Wärmeabgabe latent (W):	910
Wärmeabgabe sensibel (W):	2275
Schutzart:	

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

### Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

### Installationsvoraussetzungen

- Gas-Festanschluss

### Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
206107	CrNi-Schieberost über zwei Kochstellen
201848	Reduzierring
201860	Fortkochplatte für eine C-Brennstelle
201569	Allgas-Steckdose 1/2" mit Gasschlauch 1000 mm
201568	Allgas-Steckdose 1/2" mit Gasschlauch 800 mm

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

<sup>2</sup> weitere Gasarten auf Anfrage

<sup>3</sup> seemäßige Verpackung auf Anfrage