

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:

Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fett dicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

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

Besonderheit:

Beheizung:

Indirekte Beheizung durch Rohrheizkörper, mit thermostatischer Temperaturregelung. Integrierter Geräteschalter, Kontrollleuchte, Trockengenschutz.



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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels patentierter Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen eines 1/1 GN-Behälters, 200 mm tief
- eingeschweißtes Ablassventil DN 20 nach vorn – mit Schlüsselbestätigung für sicheren Ablass

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 270
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	305 x 510 x 215
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	1,5
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 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):	15
Gewicht brutto ³ (kg):	22
Wärmeabgabe latent (W):	400
Wärmeabgabe sensibel (W):	250
Schutzart:	IPX4

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
202114	Gastronomiebehälter 1/2 - 145 mm, gelocht
810504	Einlegeboden für Bainmarie 1/1 GN
202043	2-geteilter Klappdeckel

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage