

Produktdatenblatt – Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Handk., PowerBlock, doppelw. Klappdeckel

MKN-Nr.:
2021401C

Multifunktionales Gargerät nach DIN 18857 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Gar-Methoden. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren und Sieden. Zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.



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 seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 30).

Korpus:

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

Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Hygienisch geformter Tiegel aus CrNi-Stahl (1.4404) passend für Gastronorm-Behälter, Eckrädien bis zu 52,5 mm, mit PowerBlock-Sandwich-Bratboden. Mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen.

Aufstellung:

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

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

PowerBlock-Sandwich-Bratboden bestehend aus 3 mm dickem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit extremer Korrosionsbeständigkeit und 12 mm dickem, unterplattiertem, hochwarmfestem Stahl (1.5415) zur Wärmespeicherung.

Beheizung: SUPRA

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



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017

Produktdatenblatt – Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Handk., PowerBlock, doppelw. Klappdeckel

MKN-Nr.:
2021401C

Multifunktionales Gargerät zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Unterbaublende abnehmbar von vorne für einfachen, kostengünstigen Servicezugang
- PowerBlock-Sandwich-Bratboden bestehend aus 3 mm dickem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit extremer Korrosionsbeständigkeit und 12 mm dickem unterplattiertem hochwarmfestem Stahl (1.5415) zur Wärmespeicherung
- Tiegel vorn mit optimierter, nahtlos eingeschweißter Ausgießschnaupe – Mindest-Ausgießhöhe 440 mm (bei Aufstellhöhe 850 OKÜFB)
- ideale Tiegellagerung minimiert ein Wandern des Ausgießstrahls und ermöglicht vollständige Entleerung
- Kippung über Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
- doppelwandiger, wärmegeämmter, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk
- Innendeckel mit in den Kessel kragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- Temperaturregelung über Präzisions-Thermostaten mit Kontrollleuchte, Hauptschalter und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschutz eingebaut

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	703 x 543 x 200
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	77
Nutzfüllmenge (L):	62
Anschlusswert Elektro (kW):	10,8
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 20
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):	150
Gewicht brutto ³ (kg):	159
Wärmeabgabe latent (W):	4320
Wärmeabgabe sensibel (W):	4860
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10016161	Tiegel-Schaber
10016968	Schöpfschaufel, ungelocht
10016967	Schöpfschaufel, gelocht

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017