

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 allseitig 18 mm abgekantet, dicht mit dem Unterbau verschweißt. Geeignet für den flexiblen Einsatz als Auf Tischgerät oder zum Einschieben in entsprechende Aussparungen von Ausgabestrecken und Arbeitstischen verschiedenster Materialien.

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:

Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. Kochzone mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50).

Aufstellung:

Geeignet für den flexiblen Einsatz als Auf Tischgerät oder zum Einschieben in entsprechende Aussparungen von Ausgabestrecken und Arbeitstischen verschiedenster Materialien.

Energiearten:

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

Besonderheit:

Beheizung: INDUKTION

Beheizung durch leistungsstarken Flächeninduktions-Generator 325 x 325 mm mit Bedieneinheit für schnelle Energieübertragung. Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad.

Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem schon ab 12 cm Bodendurchmesser. PT 1000 Überhitzungsschutz. Progressive Kennlinie. Heizleistung stufenlos einstellbar. Mit Geräteschalter und Kontrollleuchte ausgestattet.

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

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	480 x 480 x 200
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	400 x 400 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	10,0
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):	32
Gewicht brutto ³ (kg):	
Wärmeabgabe latent (W):	800
Wärmeabgabe sensibel (W):	700
Schutzart:	IPX4

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
802780	Wokaufsatz aus CrNi-Stahl für Wokpfannen Ø 360 mm
202119	Edelstahl-Wokpfanne Ø 360 mm

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage