

Produktdatenblatt – Gas-Glühplattenherd mit Elektro-Backofen

MKN-Nr.:
2063502

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 und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – 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. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Glühplatte 590 x 650 mm aus feingeschliffenem Stahl (1.5415) (10 mm dick) höhengleich in die Abdeckung eingelassen. Wärmeisoliertes Brennerraum mit umlaufender Auffangrinne. Glühplatte zur Reinigung und Wartung hochstellbar. Niveauregelung der Glühplatte durch 4 Stellschrauben.

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. Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss.

Besonderheit:

Elektro-Brat- und Backofen 2/1 GN im Unterbau integriert. Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar) und Drehfedergelenk. Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug.

Beheizung:

Beheizung durch atmosphärischen Ringbrenner, thermoelektrisch gesichert. Piezozündung für Zündbrenner zur Inbetriebnahme des Hauptbrenners. Die Heizleistungseinstellung erfolgt über einen thermoelektrisch gesicherten Allgashahn.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018

Produktdatenblatt — Gas-Glühplattenherd mit Elektro-Backofen

MKN-Nr.:
2063502

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

- Abgasführung über Abgasschacht hinten rechts
- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar), Drehfedergelenk
- Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug
- Griff seitlich, außerhalb des Hitzeschwallbereiches der Backofenmuffel
- Innenmuffel hat große, reinigungsfreundliche Innenradien (Hygieneausführung)
- seitlich 2 Backblechauflagen mit 3 Einschubebenen mit Kippsicherung für 2/1 GN, zur leichteren Reinigung herausnehmbar
- 1 Backblech 2/1 GN (emailliert) und 1 CrNi-Rost 2/1 GN im Lieferumfang
- Beheizung über CrNi-Stahl Rohrheizkörper
- Oberhitze über innenliegende Heizkörper, Unterhitze durch indirekte Beheizung
- Temperaturregelung stufenlos über einen Thermostat (für Unter- und Oberhitze) mit Kontrolllampe und Wahlschalter (nur Oberhitze, nur Unterhitze, Oberhitze und Unterhitze kombiniert)

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	590 x 650 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	5,4
Spannung ¹ (V):	400 2 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	2 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	12,5
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	20; 25
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	30; 37; 50
Gas-Anschluss:	DN 20 (3/4")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	190
Gewicht brutto ³ (kg):	206
Wärmeabgabe latent (W):	2364
Wärmeabgabe sensibel (W):	5640
Schutzart:	IPX4

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Gas-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10017317	Spezial Brat- und Backblech 2/1 GN, granitemailliert, 40 mm tief
206103	Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018