

Produktdatenblatt – Elektro-Kochmarie 1/1 GN

MKN-Nr.:
2122603

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 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. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem CrNi-Stahl (1.4404) nahtlos und fett dicht in die Abdeckung eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

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:

schwenkbarer Wasserzulaufhahn DN 15 hinten, vorzugsweise für Warmwasser

Beheizung: SUPRA

SUPRA-Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden. 15 mm 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!
12.09.2018

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 deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen eines 1/1 GN-Behälters, 200 mm tief
- Wannboden mit Auslauf in den Unterbau führend
- Ablasskugelhahn DN 40 senkrecht nach unten
- Temperaturregelung stufenlos über Präzisions-Thermostaten
- integrierter Leistungsregler, Kontrollleuchte und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschütz eingebaut.

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	305 x 510 x 200
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	7,2
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):	46
Gewicht brutto ³ (kg):	51
Wärmeabgabe latent (W):	1440
Wärmeabgabe sensibel (W):	900
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- 1/2" Kalt- oder Warmwasser-Anschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
845531	Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter u. Spritzschutz
201763	Überlaufstopfen
10016677	Einlegeboden 1/1 GN
846006	Schrankraum in MKN-Hygieneführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)
845031	Flügeltür für Gerätelänge 400 mm

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage