

Produktdatenblatt — Elektro-Herd Großkochfeld 2

MKN-Nr.:
2023501

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

Nutzfläche:

Großkochfeld aus hochwarmfestem Stahl (bis zu 18 mm dick) mit Labyrinth-Dichtsystem und umlaufender Ablaufrinne höhengleich in die Abdeckung eingebaut, in gleich große Kochzonen unterteilt, die Ecken reinigungsfreundlich gerundet (R 59).

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:

Beheizung:

Beheizung des Kochfeldes durch spezial Kontaktheizkörper aus hochwertigem CrNi-Stahl. Gleichmäßige und schnelle Energieverteilung durch angepasste Geometrie. Temperaturregelung stufenlos je Kochzone.



Master of Performance

Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018

Produktdatenblatt — Elektro-Herd Großkochfeld 2

MKN-Nr.:
2023501

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

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	320 x 705 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert je Heizzone (kW):	3,6
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):	67
Gewicht brutto ³ (kg):	73
Wärmeabgabe latent (W):	756
Wärmeabgabe sensibel (W):	1872
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
845031	Flügelgür für Gerätelänge 400 mm
846006	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
12.09.2018