

## Produktdatenblatt – Elektro-Nudelkocher

MKN-Nr.:  
2120402

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:

### 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

## Produktdatenblatt – Elektro-Nudelkocher

MKN-Nr.:  
2120402

**Gargerät zum Kochen in Flüssigkeit wie Stärkebeilagen, Gemüse, Suppen, Saucen und Warmhalten von Speisen.**

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

[www.mkn.eu](http://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. Schaltschutz
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen einer Stärkeüberschäummulde mit Auflagelochblech für 4 Nudelkochkörbe aus CrNi-Stahl (1.4301) oder einen 1/1 GN-Behälters, 200 mm tief
- schwenkbarer Wasserzulaufhahn DN 15 hinten, vorzugsweise für Warmwasser
- Wannenboden mit Auslauf in den Unterbau führend
- Ablasskugelhahn DN 40 senkrecht nach unten
- Temperaturregelung stufenlos über Präzisions-Thermostaten
- integrierter Leistungsregler, Kontrollleuchte und Sicherheits-Temperaturbegrenzer – Leistungsschutz eingebaut.

### Technische Daten

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):                        | 400 x 700 x 700 |
| Nutzflächen:                                      | 1               |
| Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):                     | 305 x 510 x 210 |
| Durchmesser (mm):                                 |                 |
| Nenninhalt (L):                                   |                 |
| Nutzfüllmenge (L):                                |                 |
| Anschlusswert Elektro (kW):                       | 7,2             |
| Spannung <sup>1</sup> (V):                        | 400 3 NPE AC    |
| Empfohlene Absicherung (A):                       | 3 x 16          |
| Frequenz (Hz):                                    | 50/60           |
| Nennwärmebelastung (kW):                          |                 |
| Standard-Gasdruck Erdgas <sup>2</sup> (mbar):     |                 |
| Standard-Gasdruck Flüssiggas <sup>2</sup> (mbar): |                 |
| Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):                 |                 |
| Dampfdruck (bar):                                 |                 |
| Kälteleistung (kW):                               |                 |
| Gewicht netto (kg):                               | 53              |
| Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):                 | 60              |
| 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:                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 10016886       | Ergänzungs-Set bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus CNS |
| 846006         | Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)         |
| 845031         | Flügeltür für Gerätelänge 400 mm                                             |
|                |                                                                              |
|                |                                                                              |
|                |                                                                              |

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

<sup>2</sup> weitere Gasarten auf Anfrage

<sup>3</sup> seemäßige Verpackung auf Anfrage