

Produktdatenblatt – Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung mit EcoControl

MKN-Nr.:
2121436C

Multifunktionales Gargerät nach DIN 18857 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Gar-Methoden. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren und Sieden. Zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.



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 hinten 25 mm aufgekantet und dicht zum Unterbau verschweißt.

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. Bedienung über Folientastatur mit benutzerfreundlichen Kurzhubtasten. Elektronische Prozesssteuerung EcoControl mit digitalen Anzeigen.

Nutzfläche:

Hygienisch geformter Tiegel aus CrNi-Stahl (1.4301) passend für Gastronorm-Behälter, Eckrädien bis zu 52,5 mm, mit PowerBlock-Sandwich-Bratboden. Mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen.

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:

Elektronische, prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit digitalen LED Anzeigen. Gradgenaue Temperatureinstellung zwischen 50 - 300°C.

Beheizung: SUPRA

SUPRA-Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden. 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!
05.02.2016

Produktdatenblatt – Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung mit EcoControl

MKN-Nr.:
2121436C

Multifunktionales Gargerät zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.eu

► Service & Support

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Unterbaublende abnehmbar von vorne für einfachen, kostengünstigen Servicezugang
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz
- PowerBlock-Sandwich-Bratboden bestehend aus 3 mm dickem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit extremer Korrosionsbeständigkeit und 12 mm dickem unterplattiertem hochwarmfestem Stahl (1.5415) zur Wärmespeicherung
- Tiegel vorn mit optimierter, nahtlos eingeschweißter Ausgießschnaupe – Mindest-Ausgießhöhe 440 mm (bei Aufstellhöhe 850 OKÜFB)
- ideale Tiegellagerung minimiert ein Wandern des Ausgießstrahls und ermöglicht vollständige Entleerung
- Kippung über Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
- doppelwandiger, wärmedämmter, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk
- Innendeckel mit in den Kessel kragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- Elektronik mit integr. Hybridlastschaltung zur Optimierung der Regelgenauigkeit, Erhöhung der Lebensdauer der Schaltelemente
- integrierte Schnittstelle (RS 485)

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	1100 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	1020 x 535 x 190
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	85
Nutzfüllmenge (L):	63
Anschlusswert Elektro (kW):	14,4
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 32
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):	175
Gewicht brutto ³ (kg):	208
Wärmeabgabe latent (W):	5760
Wärmeabgabe sensibel (W):	6480
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Bei optionaler Mischbatterie mit 1/2" Kalt- und Warmwasseranschluss.

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr: Beschreibung:

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
05.02.2016