

Produktdatenblatt – Elektro-Braisière Magnum 2/1 GN mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10019170

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

Nutzfläche:

Hygienisch geformter Tiegel aus CrNi-Stahl (1.4404) passend für GN-Behälter, Eckrädien bis zu 52,5 mm, mit PowerBlock-Sandwich-Bratboden – bestehend aus 3 mm dickem CrNi-Stahl (1.4404) und 12 mm dickem, unterplattiertem, hochwarmfestem Stahl (1.5415) zur Wärmespeicherung inkl. SUPRA-System.

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. Programmierbare Leistungsstufen, gradgenaue Prozesstemperatur und minutengenaue Prozesszeit.

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.



Produktdatenblatt – Elektro-Brasière Magnum 2/1 GN mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
10019170

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

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschutz
- Tiegel mit 13,5 mm hohen Kragen – nahtlos und dicht in Abdeckung eingeschweißt
- Entleerung über einen in den Boden eingebauten Sicherheits-Entleerhahn aus CrNi-Stahl (1.4404) in neuster Ausführung mit großem Öffnungsquerschnitt R 2" nach vorne für optimales Auslaufverhalten
- doppelwandiger, wärmedämmter, federentlasteter Klappdeckel mit Deckeldrehgelenk
- Innendeckel mit in den Kessel ragender Abtropfkante zur Ableitung des Kondensats – verschleißfrei ohne Dichtung
- Elektronik mit integr. Hybridlastschaltung zur Optimierung der Regelgenauigkeit, Erhöhung der Lebensdauer der Schaltelemente
- 3 wählbare Kochverfahren: „cook“ – Kochen in 3 Stufen, „soft“ – Sanft-Ankochregelung und „grill“ – Braten bei 50°C - 300°C
- integrierte Schnittstelle (RS 485)
- Mischbatterie mit Auslaufentleerung 3/4", Ausladung 250 mm

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	1000 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	700 x 540 x 250
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	92
Nutzfüllmenge (L):	77
Anschlusswert Elektro (kW):	14,4
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 25
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):	195
Gewicht brutto ³ (kg):	228
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
- bauseitiger Abwasseranschluss
- 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss bauseits

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10016848	autom. Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN - 65 mm tief
895044	Messstab
10017018	Einlegeboden 1/1 GN
10016161	Tiegel-Schaber
10026971	Schöpfschaufel, ungelocht
10026969	Schöpfschaufel, gelocht

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
28.05.2020