

Produktdatenblatt — Elektro-Herd Induktion 2

MKN-Nr.:
3023104

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:

Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50).

Aufstellung:

Aufhängehaken an Rückseite der Abdeckung angeschweißt mit Justiervorrichtung zur horiz. & vertik. Ausrichtung. Passend zur Installationsbrücke ist zur horizontalen Ausrichtung zusätzlich ein von der Gerätevorderseite aus zu betätigender Verstellmechanismus eingebaut.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung: INDUKTION

Beheizung durch leistungsstarke Induktions-Generatoren für schnelle Energieübertragung. Energiesparend durch hohen Wirkungsgrad. Elektronisches, energiesparendes Topferkennungssystem schon ab 12 cm Bodendurchmesser. PT 1000 Überhitzungsschutz. Progressive Kennlinie.



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.com

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Medien werden von hinten in das Gerät eingeführt
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 850 x 400
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	305 x 690 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	10
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):	45
Gewicht brutto ³ (kg):	51
Wärmeabgabe latent (W):	800
Wärmeabgabe sensibel (W):	700
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-ArtikelNr: Beschreibung:

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage