

Produktdatenblatt –

Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN -300
Motorkippung mit Mischbatterie

**MKN-Nr.:
2021455C**

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 pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. 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, Eckradien 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.

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. 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!
21.07.2017

Produktdatenblatt – Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN -300 Motorkippung mit Mischbatterie

MKN-Nr.:
2021455C

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

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- 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 mit 25 mm hohen Kragen und optimierter Ausgießschnaupe für sehr kurze Ausgießzeiten
- Tiegel links und rechts in Seitenholmen drehbar gelagert mit weit vorn liegendem Drehpunkt für optimales Ausgießverhalten
- Kippung über eine elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
- doppelwandiger, wärmegeprägter, 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 Regelpgenauigkeit, 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 400 mm

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	1600 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	1020 x 540 x 300
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	165
Nutzfüllmenge (L):	143
Anschlusswert Elektro (kW):	19,4
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):	280
Gewicht brutto ³ (kg):	320
Wärmeabgabe latent (W):	7760
Wärmeabgabe sensibel (W):	8730
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- bauseitiger Abwasseranschluss
- Bei optionaler Mischbatterie mit 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss.

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
895079	Messstab
10017018	Einlegeboden 1/1 GN
10016161	Tiegel-Schaber
10016968	Schöpfschaufel, ungelocht
10016967	Schöpfschaufel, gelocht



Technische Änderungen vorbehalten!
21.07.2017

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage