

Produktdatenblatt – Gas-Griddleplatte I – halb geriffelt

MKN-Nr.:
2061102

Gargerät nach DIN 18852 zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.



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. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Bratplatte mit großen, reinigungsfreundlichen Radien nahtlos und fett dicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Eine regelbare Heizzone. Verschließbare Fettablauföffnung vorne mit darunter liegendem, herausziehbarem Fettauffangbehälter.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung durch atmosphärische Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert. Piezozündung für Zündbrenner zur Inbetriebnahme des Hauptbrenners.



Produktdatenblatt – Gas-Griddleplatte I – halb geriffelt

MKN-Nr.:
2061102

Gargerät zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Bratplatte halb geriffelt, aus hochwarmfestem Stahl (1.5415) – 14 mm dick
- thermostatische Temperaturregelung mit elektronischer Flammenüberwachung – Gasabsperrhahn zu Wartungszwecken im Gerät

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	600 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	420 x 545 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung ¹ (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	7
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	20; 25
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	30; 37; 50
Gas-Anschluss:	DN 15 (1/2")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	78
Gewicht brutto ³ (kg):	87
Wärmeabgabe latent (W):	2800
Wärmeabgabe sensibel (W):	2450
Schutzart:	

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Gas-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10018076	Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten
10017094	Spritzschutz



Technische Änderungen vorbehalten!
28.05.2020

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage