



Neue OPTIMA 850 Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750	600 x 850 x 750	600 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12.5	2 x 12.5	30
Netto-Gewicht (kg)	47	75	58
Brutto-Gewicht (kg)	55	82	65
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
FlexPower	8EFRI012DF	8EFRI025DF	8EFRI030DF
FlexPower & Easy Lift Funktion	8EFRI012DFL	8EFRI025DFL	8EFRI030DFL
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
MaxPower	8EFRI012DM	8EFRI025DM	8EFRI030DM
MaxPower & Easy Lift Funktion	8EFRI012DML	8EFRI025DML	8EFRI030DML
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control



world of cooking

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelaserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert eindringen von Flüssigkeiten

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige
- **Automatisiertes Garen:** bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar

Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

Easy Lift Funktion

- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion
- Prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Weniger Gewichtsverlust am Produkt
- Verlängerung der Fettstandzeit
- Hebe- und Senkvorgang auch manuell über den OPTIMA Pilot steuerbar

Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- **FrySafe®** – mehr Sicherheit für Fritteusen: Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 23.05.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control



world of cooking

- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

* weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus



Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750	600 x 850 x 750	600 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12.5	2 x 12.5	30
Netto-Gewicht (kg)	47	75	58
Brutto-Gewicht (kg)	55	82	65
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
FlexPower	8EFRI012DFFS	8EFRI025DFFS	8EFRI030DFFS
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
MaxPower	8EFRI012DMFS	8EFRI025DMFS	8EFRI030DMFS
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®



world of cooking

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelaserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert eindringen von Flüssigkeiten

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige
- **Automatisiertes Garen:** bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar

Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

FrySafe® – mehr Sicherheit für Fritteusen

- Sicherheitsfeature mit: elektronischem STB, Temperatur-Regeleinrichtung und Überwachung des Minimalfüllstandes
- Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- **Easy Lift Funktion** – automatische Hubfunktion und Timerfunktion
- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 23.05.2025

www.mkn.com



world of cooking

Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und **FrySafe®**

- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

* weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus



world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und **FrySafe®** und Easy Lift Funktion



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750	600 x 850 x 750	600 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12.5	2 x 12.5	30
Netto-Gewicht (kg)	47	75	58
Brutto-Gewicht (kg)	55	82	65
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
FlexPower & Easy Lift Funktion	8EFRI012DFLFS	8EFRI025DFLFS	8EFRI030DFLFS
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
MaxPower & Easy Lift Funktion	8EFRI012DMLFS	8EFRI025DMLFS	8EFRI030DMLFS
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®
und Easy Lift Funktion



world of cooking

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelaserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert eindringen von Flüssigkeiten

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmanzeige
- **Automatisiertes Garen:** bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar

Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

Easy Lift Funktion

- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion
- Prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Weniger Gewichtsverlust am Produkt
- Verlängerung der Fettstandzeit
- Hebe- und Senkvorgang auch manuell über den OPTIMA Pilot steuerbar

FrySafe® – mehr Sicherheit für Fritteusen

- Sicherheitsfeature mit: elektronischem STB, Temperatur-Regeleinrichtung und Überwachung des Minimalfüllstandes
- Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 23.05.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und **FrySafe®**
und Easy Lift Funktion



world of cooking

- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

* weitere Informationen unter: www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus