



world of cooking

Neue OPTIMA 850 Elektro-Griddlepfannen mit OPTIMA Control

- Gargerät nach DIN 18852 zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

Geräteübersicht	400 (Gr. ¾)	600 (Gr. 1)	800 (Gr. 2)
Geräte-Maße (LxBxH¹) (mm)	400 x 850 x 750	600 x 850 x 750	800 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Zone	2 Zonen	2 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	305 x 545 x 100	505 x 545 x 100	705 x 545 x 100
Nenninhalt (L)	15	26	37
Netto-Gewicht (kg)	85	107	123
Brutto-Gewicht (kg)	92	116	132
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	4.4 kW	7.2 kW	10 kW
FlexPower	8EGPF040DF	8EGPF060DF	8EGPF080DF
Absicherung	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 20 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	1760	2880	4000
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	1452	2376	3300
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	5.8 kW	9.6 kW	13.3 kW
MaxPower	8EGPF040DM	8EGPF060DM	8EGPF080DM
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 25 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	2320	3840	5320
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	1914	3168	4389

¹ Korpusmaße

Neue OPTIMA 850

Elektro-Griddlepfannen 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 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

- Griddlepfanne 100 mm tief mit Bratplatte mit großen, reinigungsfreundlichen Radien
- Nahtlos und fett dicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt
- Vorne mit verschließbarer Fettablauföffnung
- Gerät mit einer bzw. zwei getrennt elektronisch regelbaren Heizzone(n)
- Bratplatte feingeschliffen, mit **PowerBlock**-Sandwich-Bratboden
- **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

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 (Gradzahlinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige

Beheizung

- Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden
- 8 mm Aluminiumplatte zur gleichmäßigen Wärmeverteilung mit passgenau gefrästen Nuten zur Aufnahme der CrNi-Stahl-Rohrheizkörper für optimale und schnelle Wärmeübertragung
- Rohrheizkörper servicefreundlich einzeln verschraubt

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 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
- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür
- 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)*

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