



world of cooking

Neue OPTIMA 850

Elektro-Schnellkochkessel (rund) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept

- Kochkessel nach DIN 18855 zum Kochen von Gemüse, Stärkebeilagen, Suppen, Saucen, insbesondere auch säurehaltige Speisen sowie Süßspeisen.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	60 L	100 L	150 L
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Kessel	1 Kessel	1 Kessel
Kessel-Tiefe (mm)	378	397	500
Kessel-Durchmesser (mm)	500	630	665
Nenninhalt (L)	70	113	163
Nutzfüllmenge nach DIN (L)	60	100	150
Ankochzeit nach DIN (min.)	21	26	32
Netto-Gewicht (kg)	111	121	150
Brutto-Gewicht (kg)	120	130	175
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	15.8 kW	20.8 kW	25.8 kW
MKN Code	8EKER060DM	8EKER100DM	8EKER150DM
Absicherung	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
Wärmeabgabe latent (W)	3160	4160	5160
Wärmeabgabe sensibel (W)	553	728	903

Trinkwasser kalt²	3/4"
Volumenstrom max. (L/min)	16
Anschlussdruck (bar)	2-6

Trinkwasser warm²	3/4"
Volumenstrom max. (L/min)	16
Anschlussdruck (bar)	2-6

Entleerhahn	1,5"
Volumenstrom max. (L/min)	80

¹ Korpusmaße

² Als Standard: 10038912 – Wasserbefüllung elektronisch über Einlaufkopf

Neue OPTIMA 850

Elektro-Schnellkochkessel (rund) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept



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
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energie- und Wasserverbrauch sowie hohen Wirkungsgrad
- 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
- Gerät intern komplett wassertechnisch verrohrt zum Anschluss an das bauseitige Wasserversorgungsnetz
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelassene 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
- Anschluss an das Wasserversorgungsnetz
- 3/4" Kalt- und Warmwasseranschluss
- Abwasseranschluss

Nutzfläche

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- Kessel herausragend um zu verhindern, dass Flüssigkeiten von der Abdeckung in den Kessel fließen
- Innenkessel mit nach oben gewölbten Boden für optimales Auslaufverhalten
- Großer Sicherheits-Kesselentleerhahn aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) in neuester Ausführung mit Auslaufsieb
- Schnelle Energieübertragung und Regelung durch geringes Betriebswasservolumen von unter 10 Liter

- Automatische Niveauregelung und Nachspeisung des Betriebswassers, kein Weichwasser erforderlich
- Automatische Druckregelung im Dampfraum bis zu 0,8 bar Überdruck

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)
- Kochleistungsstufen einstellbar von 20% bis 100%
- Mit Sicherheits-Temperaturbegrenzer und Dampf-Überdruckventil – minimale Servicekosten durch lange Wartungsintervalle
- Einstellbare Temperaturbereiche (min.)
- Temperaturbereich 30-100 °C
- **Automatisiertes Garen:** bis zu 20 Garprogramme im Gerät speicherbar

Deckel

- **Easy Handling System** – leichtgängiges und präzises Deckel-Drehgelenk mit stufenloser Bewegung des Deckels
- Doppelwandiger, wärmedämmter Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit durchgehendem Edelstahl-Rundrohr-Bügelgriff

Beheizung

- VAPRO Energiespar-Beheizungssystem mit separatem Dampferzeuger; vollständig im Gerät integriert
- Dampferzeuger beheizt mit Rohrheizkörpern aus CrNi-Stahl
- Gleichmäßige Beheizung durch intelligente Heizungsverschaltung
- Geringer Wasser- und Energieverbrauch bei sehr kurzen Ankochzeiten durch geschlossenes, unterdruckfestes System mit automatischem Kondensatrücklauf

Zubehör

- Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl
- Ablaufstopfen
- Automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4")

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)

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 17.12.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Schnellkochkessel (rund) mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept



world of cooking

- Steckdose
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Verschiedene Wasserbefüllarmaturen in Edelstahlausführung
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Messstab
- 2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm
- 1 Paar Aushebehaken

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