



world of cooking

Neue OPTIMA 850

Elektro-Stand-Braisièren MAGNUM mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept

- Multifunktionales Gargerät nach DIN 18857 zum Kochen von Fleisch, Kurzgebratenem, Eierprodukten, Fisch, Milchprodukten und Beilagen.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
MKN Code	8EPST022DF	8EPST023DF	8EPST032DF	8EPST033DF
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	1000 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Tiegel	1 Tiegel	1 Tiegel	1 Tiegel
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	705 x 545 x 250	705 x 545 x 300	1023 x 543 x 250	1023 x 543 x 300
Nenninhalt (L)	99	114	143	165
Nutzfüllmenge nach DIN (L)	75	95	100	140
Netto-Gewicht (kg)	170	185	219	239
Brutto-Gewicht (kg)	193	208	256	266
Schutzart	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	13.3 kW	13.3 kW	20 kW	20 kW
Absicherung	3 x 25 A	3 x 25 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)				
Wärmeabgabe latent (W)	5320	5320	8000	8000
Wärmeabgabe sensibel (W)	5985	5985	9000	9000

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

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

Entleerhahn	2"
Volumenstrom max. (L/min)	105

¹ Korpusmaße

² Als Standard: 10038912 – Wasserbefüllung elektronisch über Einlaufkopf

Neue OPTIMA 850

Elektro-Stand-Braisièren MAGNUM 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 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
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füße (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 vorgelasserte 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

- Hygienisch geformter Tiegel aus CrNi-Stahl (1.4404) passend für GN-Behälter; Eckradien (R 30), 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
- Tiegel mit nahtlos eingeschweißtem Kragen und integrierter Litermarkierungen
- Entleerung über einen in den Boden eingebauten Sicherheits-Entleerhahn aus CrNi-Stahl (1.4404) in neuester Ausführung mit großem Öffnungsquerschnitt R 2" nach vorne für optimales Auslaufverhalten
- Gerät mit einer Heizzone

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)
- Im laufenden Betrieb umschaltbar zwischen Koch- und Bratmodus
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Temperaturbereich 30-300 °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, wärmegeprägter Deckel, verschleißfrei ohne Dichtung mit durchgehendem Edelstahl-Rundrohr-Bügelgriff

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

Zubehör

- Kesselentleerhahn 2" 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)
- Steckdose
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 17.12.2025

www.mkn.com

Neue OPTIMA 850

Elektro-Stand-Braisièren MAGNUM mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept



world of cooking

- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- **Automatische Hubvorrichtung** 300 mm tief, z.B.:
 - 6 x GN 1/1 – 65 mm tief (für Größe GN 2/1)
 - 9 x GN 1/1 – 65 mm tief (für Größe GN 3/1)
- 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

- Einlegeboden GN 1/1
- Tiegel-Schaber
- Schöpfschaufel, ungelocht
- Schöpfschaufel, gelocht

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