



world of cooking

Neue OPTIMA 850 Arbeitstische

- Arbeitstisch hergestellt nach DIN 18860.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	200	300	400	500
MKN Code	8NART020X	8NART030X	8NART040X	8NART050X
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	200 x 850 x 750	300 x 850 x 750	400 x 850 x 750	500 x 850 x 750
Netto-Gewicht (kg)	21	24	37	43
Brutto-Gewicht (kg)	28	31	44	50



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	600	800	1000	1200
MKN Code	8NART060X	8NART080X	8NART100X	8NART120X
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	600 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1200 x 850 x 750
Netto-Gewicht (kg)	47	58	66	72
Brutto-Gewicht (kg)	55	65	88	99

¹ Korpusmaße

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
- Arbeitstische bis 300 mm serienmäßig mit Frontblende ausgestattet
- 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)

Nutzfläche

- Arbeitstisch mit hochbelastbarer, glatter Arbeitsfläche, unterhalb mit Antidröhnplatten beschichtet

Bedienkonzept

- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang

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 (für Stecker Typ F oder Typ C) (max. 2 Stück je Arbeitstisch)
- Steckdose (für Stecker CEE 16 A) (max. 2 Stück je Arbeitstisch)
- Flügeltüren (400 bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz (für die Gerätelängen 400, 500, 600 und 800 mm)
- 1 Kastenschublade im Oberbau (für die Gerätelängen 400, 500 und 600 mm)
- 2 Kastenschubladen im Unterbau (Unterbau in Hygiene Standard Ausführung; für die Gerätelängen 400, 500 und 600 mm)
- Mischbatterie in Edelstahl-Ausführung, Auslauf 250 mm, manuell
- Mischbatterie in Edelstahl-Ausführung, Auslauf 400 mm, manuell
- Säulenmischbatterie in Edelstahl-Ausführung, manuell
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Zwischenboden (für Gerätelängen 400 bis 800 mm)