

Produktdatenblatt — Elektro-Infra Warmhaltewanne 1/1 GN

MKN-Nr.:
2020601

Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.



Technische Highlights

Material:

Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304. Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:

Abdeckung vorne und seitlich 50 mm nach unten, hinten 25 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen. Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufrinnen – hinten gerundet (R 30).

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:

Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente, abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fett dicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

Aufstellung:

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung über Keramik-Strahlungsheizkörper, Ansteuerung über Geräteschalter.

Produktdatenblatt – Elektro-Infra Warmhaltewanne 1/1 GN

MKN-Nr.:
2020601

Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	400 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	325 x 530 x 200
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	1
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	48
Gewicht brutto ³ (kg):	55
Wärmeabgabe latent (W):	175
Wärmeabgabe sensibel (W):	700
Schutzart:	IPX5

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10017300	Pommes frites Schaufel
845031	Flügeltür für Gerätelänge 400 mm
10020516	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung H2 – Ecken als Kugelecken (R20)

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage

