



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850 Gas-Herde

- Herd nach EN 203 zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht	2-flammig	4-flammig	6-flammig
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1200 x 850 x 750
Nutzflächen	2 Zonen	4 Zonen	6 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	370 x 350	370 x 350	370 x 350
Netto-Gewicht (kg)	45	72	100

FlexPower	8GHED042XX	8GHED084XX	8GHED126XX
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x E (7.0 kW)	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	1x E (7.0 kW) 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	1x C (3.5 kW)	2x C (3.5 kW)	3x C (3.5 kW)
Nennwärmebelastung	10.5 kW	19.6 kW	30.1 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052)			
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	1050	1960	3010
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	2625	4900	7525

MaxPower	8GHED042XL	8GHED084XL	8GHED126XL
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x E (7.0 kW)	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW)	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	1x D (5.6 kW)	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	3x D (5.6 kW)
Nennwärmebelastung	12.6 kW	25.2 kW	36.4 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052)			
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	1260	2520	3640
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	3150	6300	9100

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 Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **MKN 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)
- Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss
- 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)
- 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

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Gas-Festanschluss

Nutzfläche

- CrNi-Stahl Kochmulde mit großen reinigungsfreundlichen Radien; nahtlos und dicht zur Abdeckung 70 mm tiefgezogen
- Nach unten abgedichtete Kochstellen mit atmosphärischen Brennerköpfen
- Abnehmbarer Schieberost 370 x 700 mm aus CrNi-Stahl (für zwei Kochstellen), alternativ Schieberost 370 x 350 mm plus Fortkochplatte 350 x 350 mm
- **Gas-Herd 2-flammig:**
1x C-Brenner 3,5 kW (hinten), 1x E-Brenner 7,0 kW (vorne)
- **Gas-Herd LE 2-flammig:**
1x D-Brenner 5,6 kW (hinten), 1x E-Brenner 7,0 kW (vorne)
- **Gas-Herd 4-flammig:**
2x C-Brenner 3,5 kW (hinten rechts, hinten links),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne links),
1x E-Brenner 7,0 kW (vorne rechts)
- **Gas-Herd LE 4-flammig:**
2x D-Brenner 5,6 kW (vorne rechts, hinten links),
2x E-Brenner 7,0 kW (hinten rechts, vorne links)

Gas-Herd 6-flammig:

3x C-Brenner 3,5 kW (hinten links, hinten mitte, hinten rechts),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne mitte),
2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

Gas-Herd LE 6-flammig:

4x D-Brenner 5,6 kW (hinten links, hinten mitte, vorne mitte, hinten rechts), 2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

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
- Stufenlose Temperaturregung

Beheizung

- Beheizung durch atmosphärische Brennerköpfe, thermoelektrisch gesichert
- Elektronische Zündung mit thermoelektrisch gesichertem Zündbrenner
- Die Heizleistungseinstellung erfolgt über ein thermoelektrisch gesichertes Mehrfachstellgerät je Kochstelle

Zubehör

- **Gas-Herd 2-flammig:** 1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost (370 x 700 mm), alternativ ein Schieberost (370 x 350 mm) plus Fortkochplatte (350 x 350 mm)
- **Gas-Herd 4-flammig:** 2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ zwei Schieberoste (370 x 350 mm) plus zwei Fortkochplatten (350 x 350 mm)
- **Gas-Herd 6-flammig:** 3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ drei Schieberoste (370 x 350 mm) plus drei Fortkochplatten (350 x 350 mm)

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- Flanschfüße 150 mm
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz (bis 800 mm Gerätebreite)
- Gas-Absperrhahn mit TAE
- Mit **Elektro-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert (nur bei Gas-Herd 4- und 6-flammig möglich)
- Mit **Gas-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert (nur bei Gas-Herd 4- und 6-flammig möglich)
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Neue MKN OPTIMA® 850 Gas-Herde



world of cooking

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)**
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1**
- Fortkochplatte für 1 Brennerstelle (350 x 350 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für
1 Kochstelle (370 x 350 mm)
- Zwischenboden (für Gerätelängen 400 bis 800 mm)

** gilt nur für Geräte mit Backofen



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850 Gas-Herde mit Gas-Backofen GN 2/1

- Herd nach EN 203 zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	4-flammig	6-flammig
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	1200 x 850 x 750
Nutzflächen	4 Zonen	6 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	370 x 350	370 x 350
Netto-Gewicht (kg)	126	154

FlexPower mit Gas-Backofen GN 2/1	8GHED084XXGB	8GHED126XXGB
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	1x E (7.0 kW) 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	2x C (3.5 kW)	3x C (3.5 kW)
Nennwärmebelastung	25.7 kW	36.2 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052)		
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	3160	4210
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	7000	9625

MaxPower mit Gas-Backofen GN 2/1	8GHED084XLGB	8GHED126XLGB
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW)	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	3x D (5.6 kW)
Nennwärmebelastung	31.3 kW	42.5 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052)		
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	3720	4840
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	8400	11200

¹ Korpusmaße

Neue MKN OPTIMA® 850

Gas-Herde

mit Gas-Backofen GN 2/1



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)
- **MKN 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
- Gerät intern komplett gastechisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss
- Abgasführung über Abgasschacht hinten
- 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)
- 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

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Gas-Festanschluss

Nutzfläche

- CrNi-Stahl Kochmulde mit großen reinigungsfreundlichen Radien; nahtlos und dicht zur Abdeckung 70 mm tiefgezogen
- Nach unten abgedichtete Kochstellen mit atmosphärischen Brennerköpfen
- Abhebbarer Schieberrost 370 x 700 mm aus CrNi-Stahl (für zwei Kochstellen), alternativ Schieberrost 370 x 350 mm plus Fortkochplatte 350 x 350 mm
- **Gas-Herd 4-flammig:**
2x C-Brenner 3,5 kW (hinten rechts, hinten links),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne links),
1x E-Brenner 7,0 kW (vorne rechts)
- **Gas-Herd LE 4-flammig:**
2x D-Brenner 5,6 kW (vorne rechts, hinten links),
2x E-Brenner 7,0 kW (hinten rechts, vorne links)
- **Gas-Herd 6-flammig:**
3x C-Brenner 3,5 kW (hinten links, hinten mitte, hinten rechts),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne mitte),
2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

• Gas-Herd LE 6-flammig:

4x D-Brenner 5,6 kW (hinten links, hinten mitte, vorne mitte, hinten rechts), 2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

- Mit **Gas-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert
- Beheizung über atmosphärische CrNi-Stahl-Rohrbrenner von 75 - 250 °C, direkt beheizt
- Thermostatische Temperaturregelung – elektrische Zündung mit thermoelektrisch gesichertem Zündbrenner
- Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar) und Drehfedergelenk
- Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug
- Griff seitlich, außerhalb des Hitzeschwallbereiches der Backofenmuffel
- Innenmuffel aus CrNi-Stahl mit Wärmespeicher und -verteilplatte aus Spezialstahl
- Seitlich 2 Backblechauflagen mit 3 Einschubebenen mit Kipp-sicherung für GN 2/1, zur leichteren Reinigung herausnehmbar

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
- Stufenlose Temperaturregelung

Beheizung

- Beheizung durch atmosphärische Brennerköpfe, thermoelektrisch gesichert
- Elektronische Zündung mit thermoelektrisch gesichertem Zündbrenner
- Die Heizleistungseinstellung erfolgt über ein thermoelektrisch gesichertes Mehrfachstellgerät je Kochstelle

Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
- **Gas-Herd 4-flammig:** 2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ zwei Schieberoste (370 x 350 mm) plus zwei Fortkochplatten (350 x 350 mm)
- **Gas-Herd 6-flammig:** 3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ drei Schieberoste (370 x 350 mm) plus drei Fortkochplatten (350 x 350 mm)

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- Flanschfüße 150 mm
- Flügeltür (in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig)
- Gas-Absperrhahn mit TAE

Neue MKN OPTIMA® 850
Gas-Herde
mit Gas-Backofen GN 2/1



world of cooking

- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20) in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
- Fortkochplatte für 1 Brennerstelle (350 x 350 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (370 x 350 mm)
- Zwischenboden (in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig)

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



world of cooking

- Herd nach EN 203 zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Neue MKN OPTIMA® 850 Gas-Herde mit Elektro-Backofen GN 2/1



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	4-flammig	6-flammig
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	1200 x 850 x 750
Nutzflächen	4 Zonen	6 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	370 x 350	370 x 350
Netto-Gewicht (kg)	118	146
Schutzart	IPX5	IPX5

FlexPower mit Elektro-Backofen GN 2/1

	8GHED084XXEB	8GHED126XXEB
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	1x E (7.0 kW) 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	2x C (3.5 kW)	3x C (3.5 kW)
Nennwärmebelastung	19.6 kW	30.1 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	5.4 kW	5.4 kW
Absicherung	2 x 16 A	2 x 16 A
Netz / Frequenz	2N~ / 50 Hz	
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)		
Wärmeabgabe latent (W) für FlexPower	2824	3874
Wärmeabgabe sensibel (W) für FlexPower	6790	9415

MaxPower mit Elektro-Backofen GN 2/1

	8GHED084XLEB	8GHED126XLEB
Gas-Anschluss	R 3/4	R 3/4
Brennerverteilung vorn, von links nach rechts	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW)	1x E (7.0 kW), 1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)
Brennerverteilung hinten, von links nach rechts	1x D (5.6 kW), 1x E (7.0 kW)	3x D (5.6 kW)
Nennwärmebelastung	25.2 kW	36.4 kW
Gasart	Erdgas / Flüssiggas	Erdgas / Flüssiggas
Elektro-Anschluss 380 - 415 V	5.4 kW	5.4 kW
Absicherung	2 x 16 A	2 x 16 A
Netz / Frequenz	2N~ / 50 Hz	
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)		
Wärmeabgabe latent (W) für MaxPower	3384	4504
Wärmeabgabe sensibel (W) für MaxPower	8190	10990

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 Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **MKN 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
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss
- 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)
- 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
- IPX5 – Schutz gegen Spritzwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss
- Gas-Festanschluss

Nutzfläche

- CrNi-Stahl Kochmulde mit großen reinigungsfreundlichen Radien; nahtlos und dicht zur Abdeckung 70 mm tiefgezogen
- Nach unten abgedichtete Kochstellen mit atmosphärischen Brennerköpfen
- Abnehmbarer Schieberost 370 x 700 mm aus CrNi-Stahl (für zwei Kochstellen), alternativ Schieberost 370 x 350 mm plus Fortkochplatte 350 x 350 mm
- **Gas-Herd 4-flammig:**
2x C-Brenner 3,5 kW (hinten rechts, hinten links),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne links),
1x E-Brenner 7,0 kW (vorne rechts)
- **Gas-Herd LE 4-flammig:**
2x D-Brenner 5,6 kW (vorne rechts, hinten links),
2x E-Brenner 7,0 kW (hinten rechts, vorne links)

• Gas-Herd 6-flammig:

3x C-Brenner 3,5 kW (hinten links, hinten mitte, hinten rechts),
1x D-Brenner 5,6 kW (vorne mitte),
2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

• Gas-Herd LE 6-flammig:

4x D-Brenner 5,6 kW (hinten links, hinten mitte, vorne mitte, hinten rechts), 2x E-Brenner 7,0 kW (vorne links, vorne rechts)

- Mit **Elektro-Brat- und Backofen GN 2/1** im Unterbau integriert
- Beheizung über CrNi-Stahl Rohrheizkörper von 50 – 300 °C
- Oberhitze über innenliegende Heizkörper, Unterhitze durch indirekte Beheizung
- Temperaturregelung stufenlos über einen Thermostat (für Unter- und Oberhitze)
- Mit Kontrolllampe und Wahlschalter (nur Oberhitze, nur Unterhitze, Oberhitze und Unterhitze kombiniert)
- Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar) und Drehfedergelenk
- Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug
- Griff seitlich, außerhalb des Hitzeschwallbereiches der Backofenmuffel
- Innenmuffel hat große, reinigungsfreundliche Innenradien (Hygieneausführung)
- Seitlich 2 Backblechauflagen mit 3 Einschubebenen mit Kipp-sicherung für GN 2/1, zur leichteren Reinigung herausnehmbar

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
- Stufenlose Temperaturregelung

Beheizung

- Beheizung durch atmosphärische Brennerköpfe, thermoelektrisch gesichert
- Elektronische Zündung mit thermoelektrisch gesichertem Zündbrenner
- Die Heizleistungseinstellung erfolgt über ein thermoelektrisch gesichertes Mehrfachstellgerät je Kochstelle

Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
- **Gas-Herd 4-flammig:** 2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ zwei Schieberoste (370 x 350 mm) plus zwei Fortkochplatten (350 x 350 mm)
- **Gas-Herd 6-flammig:** 3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm), alternativ drei Schieberoste (370 x 350 mm) plus drei Fortkochplatten (350 x 350 mm)

Neue MKN OPTIMA® 850
Gas-Herde
mit Elektro-Backofen GN 2/1



world of cooking

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- Flanschfüße 150 mm
- Flügeltür (in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig)
- Gas-Absperrhahn mit TAE
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20) in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
- Fortkochplatte für 1 Brennerstelle (350 x 350 mm)
- Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (370 x 350 mm)
- Zwischenboden (in 400 mm Breite für Gasherd 6-flammig)

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