



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850 Elektro-Bainmaries mit OPTIMA Control, Bedien- und Designkonzept

- Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	GN 1/1	GN 2/1
MKN Code	8EBAM111D	8EBAM121D
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750	800 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	305 x 510 x 215	630 x 510 x 215
Netto-Gewicht (kg)	36	52
Brutto-Gewicht (kg)	43	61
Schutzart	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 220 - 240 V	1.5 kW	3 kW
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
Netz / Frequenz	1 N~ / 50 Hz	
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 230 V)		
Wärmeabgabe latent (W)	300	600
Wärmeabgabe sensibel (W)	188	375

Trinkwasser kalt²	3/4"
Volumenstrom max. (L/min)	ca. 20
Anschlussdruck (bar)	2-6

Trinkwasser warm²	3/4"
Volumenstrom max. (L/min)	ca. 20
Anschlussdruck (bar)	2-6

¹ Korpusmaße

² Option bei Wasserfülleinrichtung (nur Kalt- oder Warmwasseranschluss möglich)

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro-Bainmaries 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)
- **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)
- 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 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- oder Warmwasseranschluss (bei Option Wasserfülleinrichtung)
- Abwasseranschluss

Nutzfläche

- Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) mit großen Radien zur leichten Reinigung
- Nahtlos und fett dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen eines GN 1/1-Behälters, 200 mm tief
- Wannenboden mit Auslauf in den Unterbau führend – Ablassventil DN 20 senkrecht nach unten

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
- Temperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Einstellbare Temperaturbereiche (min.)
- Temperaturbereich 30-100 °C

Beheizung

- Indirekte Beheizung durch Rohrheizkörper, mit thermostatischer Temperaturregelung

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)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt und Phasenausfallüberwachung
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlauf (3/4")
- Einlaufkopf (3/4")
- Abwasserfestanschluss
- Anschlussleitung mit Schuko-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Einlegeboden GN 1/1
- Zwischenboden (für Gerätelängen 400 bis 800 mm)

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

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 30.03.2026

www.mkn.com