

Produktdatenblatt – Elektro-Herd Vitro 4 x 270 mit Elektro-Backofen 2/1 GN

MKN-Nr.:
2023406

Herd nach DIN 18851 zum universellen Einsatz in der gewerblichen Küche. Zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.



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:

Fugenloses, reinigungsfreundliches Glaskeramik-Kochfeld 6 mm dick, höhengleich in die Abdeckung eingeklebt. In gleich große Kochzonen unterteilt, mit Dekor gekennzeichnet. Die Ecken des Kochfeldes sind gerundet (R 50).

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:

Elektro-Brat- und Backofen 2/1 GN im Unterbau integriert. Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar) und Drehfedergelenk. Backofentür innen und außen glatt, mit Wrasenabzug.

Beheizung:

Beheizung des Vitro Ceranfeldes durch Strahlungsheizkörper 270 x 270 mm. Überhitzungsschutz durch automatische Leistungsrückschaltung. Energiesparendes, elektronisches Topferkennungssystem auf manuell umschaltbar. Temperaturregelung stufenlos.



Produktdatenblatt – Elektro-Herd Vitro 4 x 270 mit Elektro-Backofen 2/1 GN

MKN-Nr.:
2023406

Herd zur Zubereitung von Speisen in Töpfen und Pfannen auf einer Fläche. Zum Kochen, Dünsten, Braten, Schmoren, Sieden und Poelieren.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

► Partner-Login

► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels deckplattenbündig aufgesteckten Spezialklemmstegen (Sonderausstattung)
- Backofen mit doppelwandiger, stabiler Backofentür (bis 100 kg belastbar), 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 Kippsicherung für 2/1 GN, zur leichteren Reinigung herausnehmbar
- 1 Backblech 2/1 GN (emailliert) und 1 CrNi-Rost 2/1 GN im Lieferumfang
- Beheizung über CrNi-Stahl Rohrheizkörper
- 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)
- Gerät vorbereitet für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage, inkl. Schaltschütz und potentialfreiem Kontakt

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 850 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	700 x 690 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Anschlusswert je Heizzone (kW):	4,0
Anschlusswert Zusatzgerät (kW):	5,4
Anschlusswert Elektro (kW):	21,4
Spannung ¹ (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 50
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):	118
Gewicht brutto ³ (kg):	126
Wärmeabgabe latent (W):	2144
Wärmeabgabe sensibel (W):	5090
Schutzart:	IPX5

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10017317	Spezial Brat- und Backblech 2/1 GN, granitemailliert, 40 mm tief
206103	Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage



Technische Änderungen vorbehalten!
24.07.2023