



world of cooking

- Gargerät nach DIN 18852 zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken und zum Grillen von Fleisch und Gemüse.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro-Infra-Grills mit OPTIMA Control,
Bedien- und Designkonzept



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

	600 (Gr. 1)	800 (Gr. 2)
MKN Code	8EIGR060D	8EIGR080D
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	600 x 850 x 750	800 x 850 x 750
Nutzflächen	2 Zonen	2 Zonen
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	380 x 470	580 x 470
Netto-Gewicht (kg)	58	67
Brutto-Gewicht (kg)	65	76
Schutzart	IPX6	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	7 kW	10.5 kW
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~ / 50 oder 60 Hz	
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)		
Wärmeabgabe latent (W)	1225	1838
Wärmeabgabe sensibel (W)	5600	8400

mit automatischer Wasserbefüllung	8EIGR060DWZ	8EIGR080DWZ
Trinkwasser kalt	3/4"	3/4"
Volumenstrom max. (L/min)	3,5	3,5
Anschlussdruck (bar)	2-6	2-6

¹ Korpusmaße

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro-Infra-Grills 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 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)
- 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" Kaltwasseranschluss bauseits vorzusehen*
- Abwasseranschluss*
- Bei bauseitigen Abwasserfestanschluss über Trichtersiphon ist DN 50 vorzusehen*

Nutzfläche

- Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301); nahtlos und fett dicht eingeschweißt
- Grillfläche (Gr. 1) mit zweiteiligem Guss-Bratrost, zwei getrennt regelbare Heizzonen
- Grillfläche (Gr. 2) mit dreiteiligem Guss-Bratrost, zwei getrennt regelbare Heizzonen
- Fettauffangwanne automatisch mit Wasser befüllbar zur leichten Reinigung*
- 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
- Heizleistung einstellbar über 15 Heizstufen (individuell anpassbar von 8-32)

Beheizung

- Beheizung durch Strahlungs-Rohrheizkörper aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für lange Lebensdauer der Heizkörper

Zubehör

- 2 Guss-Bratroste (für Gr. 1)
- 3 Guss-Bratroste (für Gr. 2)

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)
- Brandschutz-Schnittstelle
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- **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
- Abwasserfestanschluss
- Anschlussleitung mit CEE-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

- Zwischenboden (für Gerätelängen 400 bis 800 mm)

* bei Wasserfülleinrichtung

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