



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro Multikocher mit OPTIMA Control, Bedien- und Designkonzept
(optional erweiterbar zum Elektro-Nudelkocher)*

- Gargerät nach DIN 18853 zum Kochen in Flüssigkeit wie Stärkebeilagen, Gemüse, Suppen, Saucen und Warmhalten von Speisen.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

GN 1/1	
MKN Code	8EMKO111D
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 850 x 750
Nutzflächen	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	305 x 510 x 206.5
Nenninhalt (L)	32
Nutzfüllmenge nach DIN (L)	26
Netto-Gewicht (kg)	65
Brutto-Gewicht (kg)	72
Schutzart	IPX6

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	7.2 kW
Absicherung	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~ / 50 oder 60 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)	
Wärmeabgabe latent (W)	1440
Wärmeabgabe sensibel (W)	900

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

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

* siehe Sonderausstattung, optionales Zubehör (letzte Seite)

¹ Korpusmaße

² Als Standard: 10038912 – Wasserbefüllung elektronisch über Einlaufkopf ; (nur Kalt- oder Warmwasseranschluss möglich)

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro Multikocher 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 vorgelassene 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
- Abwasseranschluss
- Bei bauseitigen Abwasserfestanschluss über Trichtersiphon ist DN 50 vorzusehen

Nutzfläche

- Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem CrNi-Stahl (1.4404) mit großen Radien zur leichten Reinigung
- Nahtlos und fett dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- Wanne vorbereitet zum Einsetzen einer Stärkeüberschäummulde mit Auflagelochblech für 4 Nudelkochkörbe aus CrNi-Stahl (1.4301) oder einen GN 1/1 Behälter, 200 mm tief
- Wannenboden mit Auslauf in den Unterbau führend – Ablasskugelhahn DN 40 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
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Einstellbare Temperaturbereiche (min.)
- Temperaturbereich 30-100 °C

Beheizung

- Flächenbeheizungssystem direkt unter dem Boden, flächenbündig verbunden
- 8 mm Aluminiumplatte zur gleichmäßigen Wärmeverteilung mit passgenau gefrästen Nuten zur Aufnahme der CrNi-Stahl-Rohrheizkörper für optimale und schnelle Wärmeübertragung
- Rohrheizkörper servicefreundlich einzeln verschraubt

Zubehör

- Automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlauf (3/4")

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
- 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
- Externer SousVide-Fühler
- Externer Mehrpunktfühler
- Abwasserfestanschluss
- Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 17.06.2026

www.mkn.com



world of cooking

Neue MKN OPTIMA® 850

Elektro Multikocher mit OPTIMA Control, Bedien- und Designkonzept

- 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)
- Einlegeboden GN 1/1
- Überlaufstopfen
- **Nutzung als Nudelkocher:** Einlegeboden GN 1/1 gelocht, Standrohr mit Stärkeüberschäummulde und gelochtem Abdeckblech, je 2 Nudelkochkörbe links und rechts aus CrNi-Stahl
- **Ergänzungs-Set für Nudelkocher** bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus CrNi-Stahl

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