

Multifunktionales Gerät zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen.



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:

Korpus:

Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden. Doppelwandiger Gerätekorpus.

Bedienblende:

Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

CrNi-Stahl-Grillrost, höhenverstellbar über Kugelgriff. 5 Höhenstufen, 160 mm.

Aufstellung:

Geeignet für den flexiblen Einsatz als Aufschichgerät oder zum Einschieben in entsprechende Aussparungen von Ausgabestrecken und Arbeitstischen verschiedenster Materialien.

Energiearten:

Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet. Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker.

Besonderheit:

Beheizung:

Beheizung durch Strahlungsheizkörper für lange Lebensdauer der Heizkörper. Horizontal getrennt in 2 Heizzonen, links und rechts! Stufenlose Regelung der Heizleistung (0 - 100%) durch einen Energieregler mit integriertem Geräteschalter und Kontrollleuchten. Inklusive Potentialausgleichsschraube.

Multifunktionales Gerät zum Gratinieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen.

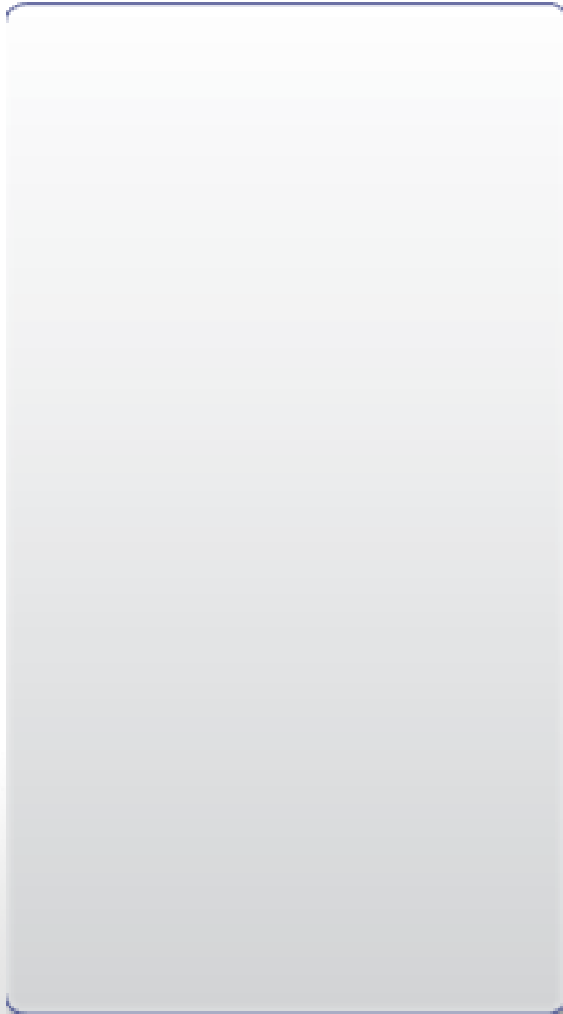
Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

www.mkn.com

▶ Partner-Login

▶ Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale



Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 400 x 314
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	546 x 329 x 230
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	3,3
Spannung ¹ (V):	230 1 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	1 x 16
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):	26
Gewicht brutto ³ (kg):	
Wärmeabgabe latent (W):	578
Wärmeabgabe sensibel (W):	2310
Schutzart:	IPX3

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
202019	Gastronormbehälter 1/1 - 20 mm
521291	schwere Grillplatte für Salamander Größe 1
10017635	Wandkonsole 630 x 395 x 315 mm

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage