

**Produktdatenblatt – Gas-Griddleplatte 1  
halb geriffelt**
**MKN-Nr.:  
1361102**

Gargerät nach DIN 18852 zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.



## 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 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

**Korpus:**

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

**Bedienblende:**

Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

**Nutzfläche:**

Bratplatte mit großen, reinigungsfreundlichen Radien nahtlos und fett dicht, vertieft in die Abdeckung eingeschweißt. Eine regelbare Heizzone. Verschließbare Fettablauföffnung vorne mit darunter liegendem, herausziehbarem Fettauffangbehälter.

**Aufstellung:**

Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

**Energiearten:**

Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss.

**Besonderheit:**
**Beheizung:**

Beheizung durch atmosphärische Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert. Piezozündung für Zündbrenner zur Inbetriebnahme des Hauptbrenners.

Gargerät zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:

[www.mkn.com](http://www.mkn.com)

▶ Partner-Login

▶ Ersatzteildatenbank & Download

### Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Bratplatte halb geriffelt, aus hochwarmfestem Stahl (1.5415) – 14 mm dick
- thermostatische Temperaturregelung mit elektronischer Flammenüberwachung – Gasabsperrrhahn zu Wartungszwecken im Gerät

### Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	500 x 700 x 700
	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	420 x 545 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	
Spannung <sup>1</sup> (V):	
Empfohlene Absicherung (A):	
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	7,0
Standard-Gasdruck Erdgas <sup>2</sup> (mbar):	20; 25
Standard-Gasdruck Flüssiggas <sup>2</sup> (mbar):	30; 37; 50
Gas-Anschluss:	DN 15 (1/2")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	71
Gewicht brutto <sup>3</sup> (kg):	81
Wärmeabgabe latent (W):	2800
Wärmeabgabe sensibel (W):	2450
Schutzart:	

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

### Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

### Installationsvoraussetzungen

- Gas-Festanschluss

### Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10018076	Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten
845511	Flügel für HotLine-Geräte 500 mm links
845516	Flügel für HotLine-Geräte 500 mm rechts
10017094	Spritzschutz

<sup>1</sup> Sonderspannung auf Anfrage

<sup>2</sup> weitere Gasarten auf Anfrage

<sup>3</sup> seemäßige Verpackung auf Anfrage