

Optima 700

Produktdatenblatt – Gas-Herd 4-flammig mit Elektro-Backofen

MKN-Nr.:
2163403

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. Ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:

CrNi-Stahl Kochmulde mit großen reinigungsfreundlichen Radien nahtlos und dicht zur Abdeckung 70 mm tiefgezogen. Nach unten abgedichtete Kochstellen mit atmosphärischen Brennerköpfen. Abnehmbarer Schieberost 350 x 700 mm aus CrNi-Stahl (für zwei Kochstellen).

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. Gerät intern komplett gastechnisch verrohrt für bauseitigen Gas-Festanschluss.

Besonderheit:

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

Beheizung:

Beheizung durch atmosphärische Brennerköpfe, thermoelektrisch gesichert. Zündbrenner und Thermoelement geschützt durch abnehmbare Kappe. Düse und Primärluftöffnung des Zündbrenners geschützt unter der Kochmulde. Die Heizleistungseinstellung erfolgt über einen thermoelektrisch gesicherten Allgashahn je Kochstelle. Gas-Absperrhahn in der Schalterblende.



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 1 1/2 GN, zur leichteren Reinigung herausnehmbar
- 1 Backblech 1 1/2 GN (emailliert) und 1 CrNi-Rost 1 1/2 GN im Lieferumfang enthalten
- 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)

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	800 x 700 x 700
Nutzflächen:	4
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	350 x 275 x 70
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	4,55
Spannung ¹ (V):	400 2 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	2 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	18,2
Standard-Gasdruck Erdgas ² (mbar):	20; 25
Standard-Gasdruck Flüssiggas ² (mbar):	30; 37; 50
Gas-Anschluss:	DN 20 (3/4")
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	145
Gewicht brutto ³ (kg):	154
Wärmeabgabe latent (W):	2548
Wärmeabgabe sensibel (W):	6142
Schutzart:	IPX4

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

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss
- Gas-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
10017318	Spezial Brat- und Backblech 1 1/2 GN, granitemailliert, 40 mm tief
206117	Backofen-CrNi-Rost 1 1/2 GN
10016884	CrNi-Stahl Schieberost (274 x 370 mm)
201860	Fortkochplatte für eine C-Brennstelle
204352	1 Satz Gerätefüße 150 mm (4 Stück)
204252	1 Satz Gerätefüße 200 mm (4 Stück)

¹ Sonderspannung auf Anfrage

² weitere Gasarten auf Anfrage

³ seemäßige Verpackung auf Anfrage