



world of cooking



# MKN Premium Profikochtechnik

Produktkatalog 2023  
D/A/CH/DK/LUX

inkl.  
**FlexiCombi,  
SpaceCombi &  
FlexiChef**



FLEXICHEF



KOMBIDÄMPFER



MODULAR



INDIVIDUAL



# MKKN Premium Profikochtechnik

**PRODUKTKATALOG** Gültig ab 01.01.2023



# INHALTSVERZEICHNIS

Kombidämpfer FlexiCombi® und SpaceCombi®	7–35
FlexiChef® inkl. Sonderausstattung	36–47
MasterLine	48–50
KüchenMeister	51
OPTIMA 850	52–127
Sonderausstattungen OPTIMA 850 / OPTIMA 700	128–137
MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen	138–141
OPTIMA 850i	142–147
OPTIMA 700	148–185
HotLine	186–208
Sonderausstattungen HotLine / CounterSL	209
CounterSL	210–229
Salamander inkl. Sonderausstattung	230–231
Technische Infomationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	239
MKN AGB's	240

**Gültigkeitsbereich:** Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Schweiz, Dänemark und Luxemburg.

Mit Erscheinen dieses Produktkataloges verlieren alle vorhergehenden Produktkataloge ihre Gültigkeit.

Preise verstehen sich zuzüglich der Mehrwertsteuer.

**Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

Die mit einem ®-Zeichen versehenen Marken sind deutschlandweit und größtenteils europaweit geschützt. Für genauere Infos kontaktieren Sie uns gerne!

## FlexiCombi magic pilot

## FlexiCombi classic

Kombidämpfer FlexiCombi®  
Discover the difference!

## FlexiCombi team

## SpaceCombi magic pilot

## SpaceCombi classic

Kombidämpfer  
SpaceCombi® und Junior  
#made for you



20.1/20.2      10.1/10.2      6.1/6.2



6x. auf 10.x      6.x auf 6.x



SpaceCombi (magic) team      SpaceCombi magic pilot      SpaceCombi magic hood

## FlexiChef

smart cooking.  
smart cleaning.



## MasterLine

Spitzenklasse für die  
Spitzengastronomie



## KüchenMeister

Die Kunst der  
großen Küche



## OPTIMA 850 OPTIMA 700

Speisenqualität für  
jeden Tag



## OPTIMA 850i

Ideale Hygienelösung  
für die GV



## HotLine

Das Profi-Center –  
für die kleine und  
mittlere Gastronomie

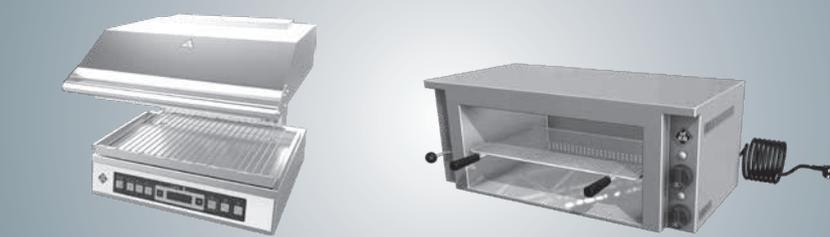


## CounterSL

Für Bistro, Imbiss und  
Fast Food



## Salamander





world of cooking



# MKN Kombidämpfer

Preisliste 01/2023 D/A/CH/DK/LUX



SpaceCombi



Junior



FlexiCombi

# FlexiCombi

magic pilot

## **MagicPilot**

Intuitives Touch&Slide Bediensystem.

## **FlexiRack**

Das smarte Kapazitätskonzept.

## **WaveClean**

automatische Reinigung.

## **GreenInside**

Energie- und Wasserverbrauchsanzeige nach jedem Kochprozess.

## **EasyLoad**

Der praktische Quereinschub.

## **QualityControl**

Automatisch konstante Qualität, automatische Mengen-erkennung.

## Guided Cooking

### **autoChef**

Koch-Know-how inklusive. Dank automatischer Garprozesse.

### **ChefsHelp**

Infoschritte als Anleitung zur Hilfe für den Anwender.

### **Favourites**

Sofortzugriff zu den Lieblingskochprozessen.

### **BarcodeScan**

Barcode scannen und per Touch Garprozess starten.

### **VideoAssist**

Bedienungstipps im Videoformat.



# FlexiCombi

Discover the difference!

# Inhaltsverzeichnis

## FlexiCombi

USPs FlexiCombi®.....	08
Ausstattungsmerkmale FlexiCombi® MagicPilot® und FlexiCombi® Classic.....	10
Geräteübersicht und Preise	
FlexiCombi® MagicPilot® .....	12
FlexiCombi® Team.....	14
FlexiCombi® Classic.....	16
Optionen und Zubehör.....	18
Perfection-Systeme.....	22

## SpaceCombi und Junior

Ausstattungsmerkmale.....	24
Geräteübersicht und Preise	
SpaceCombi® Team und Magic Team.....	26
SpaceCombi® und Junior.....	27
Optionen und Zubehör.....	28
Gerätezubehör.....	29
Reinigung.....	30
Installation.....	31
MKN® Zubehör	
FlexiRack® Zubehör.....	32
MKN® Zubehör.....	34



Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
<b>Bedienung</b>		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
EasyLoad – der Quereinschub	■	■
Echtfarben-Display hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
Manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 – 300° C (Gas 30 – 250° C), Dämpfen 30 – 130° C (inkl. Soft- & Expressdämpfen), Combidämpfen 30 – 250° C	■	■
12 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, Delta-T, Beschwaden, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen)	■	
6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)		■
Favourites – auf Favoritenprozesse direkt zugreifen	■	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	■	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	■	
VideoAssist – der virtuelle Chef	■	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan ohne Scanner (nicht für FlexiCombi® Team)	□	
Garprozesse Importfunktion der HansDampf® Garprozesse	■	
<b>Kapazität</b>		
Das smarte Garraumkonzept FlexiRack®	■	■
<b>Qualität</b>		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10 % Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25 % Schritten		■
Über 350 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar	■	
100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar		■
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	□	□
<b>Energieeffizienz</b>		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
Wärmetauscher	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektrogeräten)	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO <sub>2</sub> Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	■	■

Ausstattungsmerkmale	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
<b>Sicherheit</b>		
SES – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
<b>Hygiene</b>		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	■	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■
Integrierte Schlauchbrause	■	□
Display-Reinigungsmodus	■	
<b>Weitere Merkmale</b>		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	□	□
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt & Sous-vide)	□	□
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (für FlexiCombi® MagicPilot® Elektrogeräte 6.x, 10.x und Team)	□	
Lautstärke verstellbar	■	■
Garprogrammenschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	■	■
Perfection® – Regenerieren auf den Punkt 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	■	■
RackControl – Mehrfachtimer	■	
Manuelle Beschwadung	■	■
Programmierbare Beschwadung, Ruhezeit, Schrittssignal	■	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	■	■
5 Lüftergeschwindigkeiten	■	■
Takten des Lüfterrads programmierbar	■	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	■	■
Integriertes Fettabscheidesystem ohne Filter	■	■
Reduzierte Heizleistung (nur Elektrogeräte)	■	■
Längseinschub (Option ohne Mehrpreis)	□	□
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte	□	□
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
EasyIn Hordengestellwagen mit Höhenausgleich für Standgeräte	■	■
Vorheizbrücke für Standgeräte	■	■
Servicepanel vorne für einfachen Zugang	■	■
CE konform / GS geprüft	■	■
Digitale Gebläsebrennertechnologie bei Gasgeräten	■	■
Höhenverstellbare Gerätefüße aus Edelstahl	■	■
Garraumbelichtung	■	■
Sonderspannung (außer 3 NPE AC 380-415 V)	□	□

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



# FlexiCombi

magic pilot



**INKL. HYGIENE-GARRAUMTÜR MIT GESCHLOSSENER 3-FACH-VERGLASUNG**



## Geräteübersicht

	FlexiCombi® MagicPilot® 6.1	FlexiCombi® MagicPilot® 10.1
<b>Elektro</b>	<b>11.590,00 €</b>	<b>15.550,00 €</b>
MKN® Bestellnummer	FKECOD615T	FKECOD115T
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
<b>Gas</b>	<b>13.820,00 €</b>	<b>17.450,00 €</b>
MKN® Bestellnummer	FKGCOD615T	FKGCOD115T
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 kW
Gasarten	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
FlexiRack® (530 x 570 mm)	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 $\triangle$ 325 x 530 mm; GN 2/1 $\triangle$ 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 100 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
<b>Optionen</b>		
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	485,00 €	485,00 €
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	94,00 €	94,00 €
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	410,00 €	410,00 €
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar	615,00 €	615,00 €
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt + Sous-vide)	820,00 €	820,00 €
Gefängnisausführung	1.170,00 €	1.320,00 €
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Ethernet-Schnittstelle	80,00 €	80,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	80,00 €	80,00 €
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	227,00 €	227,00 €
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (nur Elektrogeräte)	1.970,00 €	1.970,00 €
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V)	120,00 €	130,00 €
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V)	243,00 €	255,00 €
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





FlexiCombi® MagicPilot® 20.1	FlexiCombi® MagicPilot® 6.2 MAXI	FlexiCombi® MagicPilot® 10.2 MAXI	FlexiCombi® MagicPilot® 20.2 MAXI
<b>26.390,00 €</b>	<b>15.910,00 €</b>	<b>20.920,00 €</b>	<b>37.100,00 €</b>
FKECOD215T	FKECOD621T	FKECOD121T	FKECOD221T
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V			
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
<b>29.040,00 €</b>	<b>19.010,00 €</b>	<b>24.170,00 €</b>	<b>41.990,00 €</b>
FKGCOD215T	FKGCOD621T	FKGCOD121T	FKGCOD221T
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar
1 NPE AC 230 V			
1 x 16 A			
20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangle$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
	485,00 €	485,00 €	
serienmäßig	94,00 €	94,00 €	serienmäßig
410,00 €	410,00 €	410,00 €	410,00 €
615,00 €	615,00 €	615,00 €	615,00 €
820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €
2.120,00 €	1.170,00 €	1.320,00 €	2.120,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
80,00 €	80,00 €	80,00 €	80,00 €
80,00 €	80,00 €	80,00 €	80,00 €
285,00 €	227,00 €	227,00 €	285,00 €
	1.970,00 €	1.970,00 €	
200,00 €	130,00 €	200,00 €	330,00 €
335,00 €	255,00 €	335,00 €	750,00 €
2.680,00 €			2.800,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

## FlexiCombi®Team – 1 Gerät – 2 Gararten parallel

Der FlexiCombi®Team bietet die Möglichkeit in einem Gerät mit 2 Gararten zu arbeiten. Das MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept ist auf Augenhöhe bedienbar und trägt zusammen mit dem um 180° gedrehten unteren Türgriff zum ergonomischen Arbeiten bei. Die FlexiCombi®Team Variante ist nur in der MagicPilot® Version erhältlich.



**INKL. HYGIENE-  
GARRAUMTÜR MIT  
GESCHLOSSENER  
3-FACH-VERGLASUNG**



### Geräteübersicht

	FlexiCombi®Team 6.1 + 6.1	FlexiCombi®Team 6.2 + 6.1 / 6.1 + 6.2	FlexiCombi®Team 6.2 + 6.2
<b>Elektro</b>	<b>23.990,00 €</b>	<b>27.740,00 €</b>	<b>32.090,00 €</b>
MKN® Bestellnummer	DKECOD615-615	DKECOD621-615/ DKECOD615-621/	DKECOD621-621
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700	997 x 799 x 1700
Anschlusswert	2 x 10,4 kW	10,4 + 20,9 kW	2 x 20,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	je 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 35 A	je 3 x 35 A
<b>Kapazitäten</b>			
FlexiRack® (530 x 570 mm)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)	2 x 6 (12)
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 $\triangle$ 325 x 530 mm)	2 x 6 (12)	6 + 12 (18)	2 x 12 (24)
Backmaß (600 x 400 mm)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)	2 x 5 (10)
Essen pro Tag	30 – 200 (GN 1/1); 30 – 300 (FlexiRack®)	30 – 260 (GN 1/1); 30 – 310 (FlexiRack®)	60 – 320
<b>Optionen (gewählte Option betrifft immer beide Garräume)</b>			
Zweistufiger Sicherheitsverschluss	188,00 €	188,00 €	188,00 €
Ethernet-Schnittstelle	160,00 €	160,00 €	160,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	160,00 €	160,00 €	160,00 €
Smokelnside – integrierte Räucherfunktion**	1.970,00 €	1.970,00 €	1.970,00 €
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	1.160,00 €	1.160,00 €	1.160,00 €
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V)	NEU Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Fahrbare Ausführung	2.680,00 €	2.680,00 €	2.680,00 €
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

\*\*Option gilt nur für das obere Gerät



FlexiCombi®Team 10.1 + 6.1*	FlexiCombi®Team 10.1 + 6.2*	FlexiCombi®Team 10.2 + 6.1*	FlexiCombi®Team 10.2 + 6.2*
<b>27.980,00 €</b>	<b>32.090,00 €</b>	<b>32.790,00 €</b>	<b>37.100,00 €</b>
DKECOD115-615	DKECOD115-621	DKECOD121-615	DKECOD121-621
997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900	997 x 799 x 1900
10,4 + 15,9 kW	20,9 + 15,9 kW	10,4 + 30,5 kW	20,9 + 30,5 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
3 x 16 A + 3 x 25 A	3 x 35 A + 3 x 25 A	3 x 16 A + 3 x 50 A	3 x 35 A + 3 x 50 A
6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)	6 + 10 (16)
6 + 10 (16)	12 + 10 (22)	6 + 20 (26)	12 + 20 (32)
5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)	5 + 8 (13)
30 – 250 (GN 1/1); 30 – 350 (FlexiRack®)	60 – 310 (GN 1/1); 60 – 360 (FlexiRack®)	30 – 400 (GN 1/1); 30 – 450 (FlexiRack®)	60 – 460
188,00 €	188,00 €	188,00 €	188,00 €
160,00 €	160,00 €	160,00 €	160,00 €
160,00 €	160,00 €	160,00 €	160,00 €
1.970,00 €	1.970,00 €	1.970,00 €	1.970,00 €
1.160,00 €	1.160,00 €	1.160,00 €	1.160,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
2.680,00 €	2.680,00 €	2.680,00 €	2.680,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

\*Größe 10 steht immer unten



# FlexiCombi classic



**INKL. HYGIENE-  
GARRAUMTÜR MIT  
GESCHLOSSENER  
3-FACH-VERGLASUNG**



## Geräteübersicht

	FlexiCombi® Classic 6.1	FlexiCombi® Classic 10.1
<b>Elektro</b>	<b>8.660,00 €</b>	<b>12.300,00 €</b>
MKN® Bestellnummer	FKECOD615C	FKECOD115C
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060
Anschlusswert	10,4 kW	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A	3 x 25 A
<b>Gas</b>	<b>10.770,00 €</b>	<b>14.060,00 €</b>
MKN® Bestellnummer	FKGCOD615C	FKGCOD115C
Außenmaße in mm (LxBxH)	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060
Anschlusswert Elektro	0,6 kW	0,6 kW
Gas-Anschlusswert Nennwärmelastung	11 kW	18 kW
Gasarten	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar
Spannung	1 NPE AC 230 V	1 NPE AC 230 V
Absicherung	1 x 16 A	1 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
FlexiRack® 530 x 570 mm	6 x FlexiRack® $\triangle$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangle$ 17 GN 1/1
Gastronorm, 65mm tief (GN 1/1 $\triangle$ 325 x 530 mm; GN 2/1 $\triangle$ 530 x 650 mm)	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	5 x Backmaß	8 x Backmaß
Essen pro Tag	30 – 100 (GN 1/1); 30 – 150 (FlexiRack®)	80 – 150 (GN1/1); 80 – 200 (FlexiRack®)
<b>Optionen</b>		
Automatische Reinigung WaveClean®	1.210,00 €	1.210,00 €
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte	485,00 €	485,00 €
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	80,00 €	80,00 €
Zweistufiger Sicherheitsverschluss für Tischgeräte	94,00 €	94,00 €
Interner Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	128,00 €	128,00 €
Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar*	410,00 €	410,00 €
Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar*	615,00 €	615,00 €
Kerntemperaturfühler-Set (Mehrpunkt + Sous-vide)	820,00 €	820,00 €
Integrierte Schlauchbrause	375,00 €	375,00 €
Gefängnisausführung	1.170,00 €	1.320,00 €
Schiffsausführung (Elektro); Sonderspann. / USPH Version auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
IPX6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)	227,00 €	227,00 €
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V)	120,00 €	130,00 €
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V)	243,00 €	255,00 €
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage



\* nur in Kombination mit internem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler





FlexiCombi® Classic 20.1	FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI	FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI
<b>23.370,00 €</b>	<b>12.840,00 €</b>	<b>17.320,00 €</b>	<b>31.960,00 €</b>
FKECOD215C	FKECOD621C	FKECOD121C	FKECOD221C
1075 x 813 x 1960	997 x 799 x 790	997 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
31,7 kW	20,9 kW	30,5 kW	60,9 kW
3 NPE AC 400 V			
3 x 50 A	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 100 A
<b>25.530,00 €</b>	<b>15.670,00 €</b>	<b>20.400,00 €</b>	<b>35.720,00 €</b>
FKGCOD215C	FKGCOD621C	FKGCOD121C	FKGCOD221C
1075 x 813 x 1960	1020 x 799 x 790	1020 x 799 x 1060	1115 x 999 x 1960
1 kW	0,6 kW	0,6 kW	1 kW
36 kW	17 kW	26 kW	52 kW
Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar	Erdgas (E und LL) 20 mbar; Flüssiggas 3B/P 29 – 50 mbar
1 NPE AC 230 V			
1 x 16 A			
20 x FlexiRack® $\Delta$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\Delta$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\Delta$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\Delta$ 35 GN 1/1
20 x GN 1/1	6 x GN 2/1; 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1; 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1; 40 GN 1/1
16 x Backmaß	5 x Backmaß	8 x Backmaß	16 x Backmaß
150 – 300 (GN 1/1); 150 – 400 (FlexiRack®)	60 – 160	150 – 300	300 – 500
1.460,00 €	1.210,00 €	1.210,00 €	1.460,00 €
	485,00 €	485,00 €	
80,00 €	80,00 €	80,00 €	80,00 €
serienmäßig	94,00 €	94,00 €	serienmäßig
128,00 €	128,00 €	128,00 €	128,00 €
410,00 €	410,00 €	410,00 €	410,00 €
615,00 €	615,00 €	615,00 €	615,00 €
820,00 €	820,00 €	820,00 €	820,00 €
375,00 €	375,00 €	375,00 €	375,00 €
2.120,00 €	1.170,00 €	1.320,00 €	2.120,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
285,00 €	227,00 €	227,00 €	285,00 €
200,00 €	130,00 €	200,00 €	330,00 €
335,00 €	255,00 €	335,00 €	750,00 €
2.680,00 €			2.800,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

## Optionen & Zubehör

### BarcodeScanner



Scanner inklusive USB Kabel zum Laden ermöglicht den einfachen Start des Garprozesses via Scan. (Option gilt nicht für FlexiCombi® Team)

BarcodeScanner	10014181	520,00 €
----------------	----------	----------

### Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag für Tischgeräte und Team-Geräte



Die Gegebenheiten in einer Profiküche sind unterschiedlich. Für einen perfekten Arbeitsfluss ist es manchmal nötig, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

### Längseinschub



Anstatt des standardmäßigen Quereinschubs kann der Längseinschub bestellt werden.

### Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte



Die Tür wird in 2 Stufen geöffnet und ist somit sicherer.

### Zusätzlicher Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar

Der Anschluss befindet sich außerhalb des Gerätes am Bedienpanel, Fühler kann nach Bedarf eingesetzt werden. Hinweis: Es kann nur 1 Anschluss montiert werden.



**Zusätzlicher Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar**  
Es kann mit 2 Temperaturen gleichzeitig gearbeitet werden.

**Zusätzlicher Sous-vide-Kerntemperaturfühler, außen ansteckbar**  
Der Sous-vide-Fühler ist besonders dünn, um den Vakuumbbeutel problemlos zu durchstechen.

Die beiden externen Temperaturfühler können auch im Set (Mehrpunkt- und Sous-vide) bestellt werden.

### Gefängnisausführung



Bestehend aus: Türgitter, verschließbarer Bedienblende mit mechanischer Türgriffverriegelung, Not-Aus-Schalter

## Schiffsausführung (nur Elektrogeräte)



Bestehend aus: Flansch-Gerätefüßen, Türrastvorrichtung, Sicherheitseinrichtung für Hordengestellwagen (20.x), Sicherheitseinhängeregistern. Sonderspannungen und USPH Version auf Anfrage.

## Stapelkit



Kleine Stellflächen in der Küche erfordern manchmal die Maßnahme, Tischgeräte zu stapeln, um den Raum effizient auszunutzen.

Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845906	1.230,00 €
Stapelkit für Gas-Tischgeräte (10.x + 6.x / 6.x + 6.x)	845986	1.510,00 €
Untergestell allseitig offen, 270 mm hoch (6.x + 6.x)	216243	615,00 €
Fahrbare Ausführung (10.x + 6.x / 6.x. + 6.x)		2.680,00 €

## SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (für FlexiCombi® MagicPilot® Elektrogeräte 6.x, 10.x und Team)



SmokeInside verwandelt den Garraum in eine Räucherkammer. Das Räuchern ist mit anderen Garprozessen kombinier- und programmierbar und sorgt so für eine Prozesssicherheit inklusive HACCP Dokumentation.

## IPX 6 Schutz gegen starkes Strahlwasser (nur Elektrogeräte)



Einfache Einhaltung der Hygienestandards durch mühelose Reinigung mittels Wasserstrahl (kein Hochdruckreiniger).

## Geräteeinweisung und Kochtraining



Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland:  
Einführung in die Basisfunktionen des Kombidämpfers  
Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland:  
Die MKN®-Küchenmeister geben Tipps und Tricks zum Einsatz der MKN® Kombidämpfer und gehen dabei individuell auf Ihren Küchenalltag ein.

Geräteeinweisung (ca. 2h) in Deutschland (Nettopreise)	10016233	400,00 €
Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland (Nettopreise)	10016234	745,00 €

## MKN Connected Kitchen®

### Connected Kitchen intelligentes, vernetztes Kochen\*

- Verbrauch, Auslastung, Servicedaten
- Rezepte können von einer zentralen Stelle auf alle vernetzten Geräte per Cloud übertragen werden
- Immer sehen was los ist, bei voller Kostenkontrolle

\*optional

Preis auf Anfrage



## Optionen & Zubehör

### Untergestell, Unterschrank und Einhängestelle

Die Untergestelle und Unterbauten aus Chrom-Nickel-Stahl entsprechen den Hygienevorschriften und sind für die standsichere Aufstellung der FlexiCombi® Tischgeräte geeignet.

#### Gesamthöhe FlexiCombi® plus

#### Untergestell/Unterschrank

es besteht die Möglichkeit, FlexiCombi® 6.x und 10.x auf eine Höhe zu bringen.

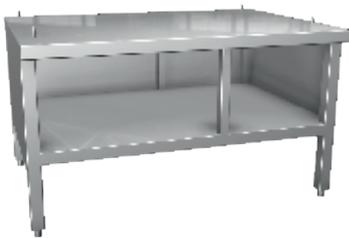
	FlexiCombi® 6.1/6.2	FlexiCombi® 10.1/10.2
850 mm hoch	1640 mm	1910 mm
580 mm hoch	1370 mm	1640 mm

### Untergestell allseitig offen (1000 x 655 x 850/580 mm)



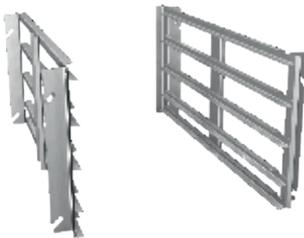
850 mm hoch, Standard	216232	760,00 €
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216234	1.270,00 €
580 mm hoch, Standard	216233	760,00 €
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216235	1.270,00 €

### Unterschrank dreiseitig geschlossen (1000 x 696 x 850/580 mm)



850 mm hoch, Standard	216251	1.360,00 €
850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216250	1.760,00 €
580 mm hoch, Standard	216253	1.360,00 €
580 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	216252	1.760,00 €

### Einhängegestell/Flügel für Unterbau/Unterschrank



850 mm hoch		
Einhängegestell mit 9 Einschüben (8 x GN 65 mm tief)	845931	460,00 €
Einhängegestell für 6 Backmaßeinschübe	845801	410,00 €
Flügelüren	845871	515,00 €

580 mm hoch		
Einhängegestell mit 5 Einschüben (4 x GN 65 mm tief)	845926	285,00 €
Einhängegestell für 3 Backmaß-Einschübe	845791	270,00 €
Flügelüren	845886	515,00 €

### Einhängegestell für Tischgeräte

FlexiCombi® Eihängegestelle bestehen aus robusten Chrom-Nickel-Stahl und sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Eihängegestelle für das intelligente Garraumkonzept FlexiRack® bzw. Quereinschub sind serienmäßig in allen FlexiCombi® Größen enthalten. Der Längseinschub ist als Option ohne Mehrpreis möglich. Eihängegestelle für GN 2/1 Einschub der FlexiCombi® Geräte sind serienmäßig enthalten.



	6.1		10.1	
GN Einschub quer, 68 mm tief	202316	290,00 €	202317	410,00 €
GN Einschub längs, 68 mm tief	813636	290,00 €	813646	410,00 €
Backmaß, 85 mm tief	845946	390,00 €	845941	540,00 €

## FlexiCombi® Air Kondensationshaube

Mit zusätzlich integriertem Fettfilter nimmt die FlexiCombi® Kondensationshaube Abluftdämpfe und Wrasen mit einem sehr hohen Wirkungsgrad auf. Sie schaltet sich automatisch an und aus, erfordert keine zusätzlichen Medienanschlüsse wie Wasserzu- oder -ablauf und keinen separaten Abluftanschluss. Die FlexiCombi® Kondensationshaube ist jederzeit nachrüstbar. Separater Elektroanschluss muss vorhanden sein.



Elektro		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKE_AIR_6_10	4.620,00 €
FlexiCombi® 20.1	FKE_AIR_201	5.550,00 €
Stapelkit FlexiCombi® 6.x+6.x/10.x+6.x/FlexiCombi® Team	FKE_AIR_KIT_TEAM	4.880,00 €
Gas*		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKG_AIR_6_10	4.880,00 €

\*Die gesetzlichen Vorschriften gemäß DVGW sind zu berücksichtigen

## EasyIn System für Standgeräte



Das EasyIn System erleichtert das Einfahren von Hordengestellwagen. Bodenunebenheiten bis 10 mm werden ausgeglichen und ein sicheres Einfahren der Speisen gewährleistet. Bei FlexiCombi® 20.x Standardausstattung.

## Halter für Hordenwagengriff



Dank der Halterung für den Hordenwagengriff hat der Griff seinen festen Platz in der Küche und ist an Ort und Stelle, wenn er benötigt wird.

Halter für den Hordenwagengriff	10016591	45,00 €
---------------------------------	----------	---------

## Bodenbefestigung für FlexiCombi® 20.x und FlexiCombi® Team



Bestehend aus: 2 Haltern inklusive Befestigungsmaterial.

Bodenbefestigung für 20.x FlexiCombi®	10016941	41,00 €
Bodenbefestigung für FlexiCombi® Team-Geräte	10020486	41,00 €

## Hitzeschild links (für FlexiCombi® Elektrogeräte 6.x & 10.x)



FlexiCombi® 6.x Elektro	10033657	150,00 €
FlexiCombi® 10.x Elektro	10033677	175,00 €

NEU



## Perfection®-Systeme

Regenerieren heißt beim FlexiCombi® Perfection®, denn hier werden die vorgegarten Speisen perfekt und ohne Zeitprobleme auf den Servierpunkt fertiggestellt.

Beim FlexiCombi® ist Perfection® sowohl mit dem intelligenten Garraumkonzept FlexiRack® möglich als auch mit GN Behältern. Auch hier können Sie durch die Nutzung des FlexiRacks® doppelte Kapazitäten fahren und sind so in der Hälfte der Zeit fertig.\*

Deshalb ist es auch möglich 4 Teller mit einem Durchmesser von 32 cm auf nur einem Rost zu platzieren.



### (FlexiRack®) Einfahr-Hordengestell bzw. (FlexiRack®) Hordengestellwagen

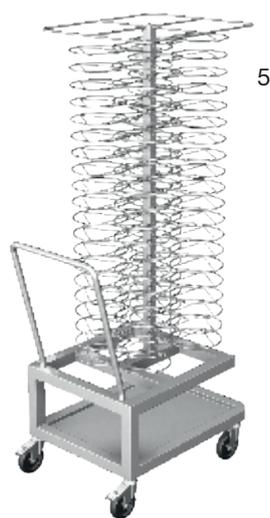
	6.1		10.1		20.1	
für GN-Quereinschub (1)	216262	815,00 €	216259	935,00 €	10027119	2.660,00 €
für GN-Längseinschub (1)	216267	815,00 €	216265	935,00 €	10027165	2.660,00 €
für Backmaß (600 x 400 mm) (1)	216268	935,00 €	216269	980,00 €	10027179	3.110,00 €
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00 €	850256	285,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00 €	216264	1.160,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00 €	216263	1.160,00 €		
Thermohaube (4)	201790	695,00 €	201791	815,00 €	201792	1.310,00 €

### Einfahr-Hordengestell bzw. Hordengestellwagen

	6.2		10.2		20.2	
für 2/1 GN-Einschub (1)	216114	945,00 €	216113	990,00 €	10027442	2.820,00 €
für Backmaß (600 x 400 mm) (1)	216268	935,00 €	216269	980,00 €		
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00 €	850256	285,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00 €	216264	1.160,00 €		
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00 €	216263	1.160,00 €		
Thermohaube (4)	201790	695,00 €	201791	815,00 €	201792	1.310,00 €

\*im Vergleich zum Arbeiten im MKN® Kombidämpfer mit GN1/1 Format.

Das FlexiRack® hilft dabei, die Bankettproduktion ohne zeitlichen Stress zu bewerkstelligen. Doppelte Kapazitäten in der gleichen Zeit sind möglich.\*  
 Dabei können Teller mit einem Durchmesser bis zu 32 cm regeneriert werden.

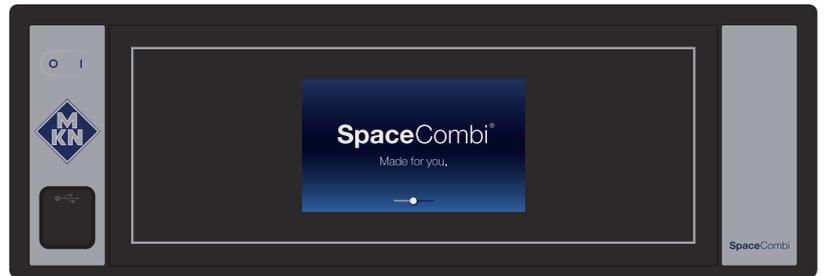


	6.x		10.x	
	22 Teller		40 Teller	
<b>Perfection®-System komplett</b> bestehend aus Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_6	3.300,00 €	FK_BANQUET_10	3.515,00 €
Teller-Hordengestell (1)	216261	1.160,00 €	216257	1.255,00 €
Einfahrrahmen für Hordengestell (2)	850256	285,00 €	850256	285,00 €
Hordengestell-Transportwagen, 850 mm hoch (3)	216264	1.160,00 €	216264	1.160,00 €
Hordengestell-Transportwagen, 580 mm hoch (3)	216263	1.160,00 €	216263	1.160,00 €
Thermohaube (4)	201790	695,00 €	201791	815,00 €

	20.1		20.2	
	80 Teller		120 Teller	
<b>Perfection® Bankett-System komplett</b> bestehend aus Perfection® Tellerhordengestellwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_201	4.550,00 €	FK_BANQUET_202	4.940,00 €
Perfection® Tellerhordengestellwagen (5)	10027239	3.240,00 €	10027667	3.630,00 €
Thermohaube (4)	201792	1.310,00 €	10019787	1.310,00 €

# SpaceCombi & Junior

MagicPilot®



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi®/Junior MagicPilot®	SpaceCombi®/Junior Classic
<b>Bedienung</b>		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
Echtfarben-Display hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
myCooking – manuelles Garen	■	■
Kombidämpfer Betriebsarten: Heißluft 30 – 300° C, Dämpfen 30 – 130° C (inkl. Soft- & Expressdämpfen), Combidämpfen 30 – 250° C	■	■
12 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Perfection®, NT-Niedertemperatur, Delta-T, Beschwadern, Backen, Ruhefunktion, Sous-vide-Garen)	■	
6 Gararten (Softdämpfen, Dämpfen, Expressdämpfen, Heißluft, Combidämpfen, Regenerieren)		■
Favourites – auf Favoritenprozesse direkt zugreifbar	■	
ChefsHelp – Infoschritte als Anleitung/Hilfestellung für den Anwender	■	
QualityControl – automatische Mengenerkennung	■	
VideoAssist – der virtuelle Chef	■	
FamilyMix – für optimale Garraumausnutzung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan (ohne Scanner)	■	
<b>Kapazität</b>		
Nur 55cm breit, d.h. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi®	■	■
6 x GN 1/1 Kapazität (60mm tief) (Junior) Längseinschub (SpaceCombi®)	■	■
6 x GN 2/3 Kapazität (60mm tief) (Junior)	■	■
5 x GN 1/1 (SpaceCombi®) und 5 x GN 2/3 (Junior) (65mm tief)	□	□
<b>Qualität</b>		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10% Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25% Schritten		■
Über 350 Garprozesse in bis zu 20 Schritten speicherbar	■	
100 Garprogramme in bis zu 6 Schritten speicherbar		■
<b>Energieeffizienz</b>		
Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung	■	■
GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess	■	
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	□	□
EcoModus, Standby Funktion für geringe CO <sub>2</sub> Belastung	■	
DynaSteam – dynamische Prozess- und beladungsabhängige Dampfmengenanpassung	■	■



Classic



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi®/Junior MagicPilot®	SpaceCombi®/Junior Classic
<b>Sicherheit</b>		
SES – Steam Exhaust System	■	
CombiDoctor – Selbstdiagnoseprogramm	■	
HoodIn® – integrierte Kondensation	□	□
MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Magic Team)	
<b>Hygiene</b>		
Automatisches Reinigungssystem WaveClean®	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Team und Magic Team)	□
Integrierte Schlauchbrause	□	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■ (entfällt bei Option WaveClean®)
Display-Reinigungsmodus	■	
<b>Weitere Merkmale</b>		
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	■	□
Kerntemperaturfühler		■
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
Lautstärke verstellbar	■	■
Garprogrammschutz gegen unbefugtes Löschen oder Ändern	■	
Perfection® – Regenerieren auf den Punkt 30 – 180° C	■	■
Ready2Cook Vorheizen, Abkühlen, Idealklima vorbereiten ohne Öffnen der Tür	■	■
RackControl – Mehrfachtimer	■	
Manuelle Beschwadung	■	■
Programmierbare Beschwadung, Ruhezeit, Schrittssignal	■	
Dynamisch autoreversierendes Lüfterrad	■	■
5 Lüftergeschwindigkeiten	■	■
Takten des Lüfterrads programmierbar	■	
Lüfterrad-Sicherheits-Motorbremse	■	■
Gehäuse aus korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl	■	■
Berührungsloser Türkontaktschalter	■	■
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	□	□
Steckbare Türdichtung – Tür mit Einhand-Drehgriff	■	■
Selbstentleerende Türtropfwanne	■	■
USB-Schnittstelle	■	■
Ethernet-Schnittstelle	□ (serienmäßig bei SpaceCombi® Team und Magic Team)	
Startzeitvorwahl in Echtzeit	■	
Startzeitvorwahl		■
CE konform / GS geprüft	■	■
LED-Beleuchtung in der Hygiene-Garraumtür	■	■
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	□	□
Potenzialfreier Kontakt für bauseitige Kondensationshaube (SpaceCombi®)	■	■

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



Stand 01.01.2023

# SpaceCombi & Junior

## GN 1/1



**INKL. HYGIENE-GARRAUMTÜR MIT GESCHLOSSENER 3-FACH-VERGLASUNG UND INTEGRIERTER LED-BELEUCHTUNG**



### Geräteübersicht

	SpaceCombi® Team	SpaceCombi® Magic Team
<b>Elektro</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>	<b>Preis auf Anfrage</b>
MKN® Bestellnummer	TKECOD6100	TKECOD610T
Außenmaße in mm (LxBxH)	550 x 836 x 1770	550 x 880 x 1908
Anschlusswert	2 x 7,8 kW	2 x 7,8 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V
Absicherung	je 3 x 16 A	je 3 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
Gastronorm	12 x GN 1/1 (60 mm tief), 10 x GN 1/1 (65 mm tief)	12 x GN 1/1 (60 mm tief), 10 x GN 1/1 (65 mm tief)
Essen pro Tag	30 – 160	30 – 160
<b>Optionen</b>		
Automatische Reinigung WaveClean®	serienmäßig	serienmäßig
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler	serienmäßig	serienmäßig
Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
integrierte Schlauchbrause	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Ethernet-Schnittstelle	serienmäßig	serienmäßig
HoodIn® – integrierte Kondensation	Preis auf Anfrage	serienmäßig
Einbaulösung inklusive HoodIn®		serienmäßig
MagicHood inklusive HoodIn®		serienmäßig
Ein Anschluss (15,6 kW)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit Schuko-Stecker 230 V		
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V) (für einen Anschluss)	 Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415V) (für zwei Anschlüsse)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V) (für einen Anschluss)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415V) (für zwei Anschlüsse)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Abschließbarer Türgriff	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Kleine Rollen anstatt der hinteren Gerätefüße	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Abwasseranschluss nach unten	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





**GN 1/1**

**GN 2/3**



SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic	Junior MagicPilot®	Junior Classic
<b>10.040,00 €</b>	<b>8.200,00 €</b>	<b>7.820,00 €</b>	<b>7.130,00 €</b>
SKECOD610TG2	SKECOD610CG2	SKECOD623TG2	SKECOD623CG2
550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	550 x 611 x 784	550 x 611 x 784
7,8 kW	7,8 kW	5,2 kW / 3,5 kW	5,2 kW / 3,5 kW
3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V	3 NPE AC 400 V / 1 NPE AC 230 V
3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A	3 x 16 A / 1 x 16 A
6 x GN 1/1 (60 mm tief), 5 x GN 1/1 (65 mm tief)	6 x GN 1/1 (60mm tief), 5 x GN 1/1 (65mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief) 5 x GN 2/3 (65 mm tief)	6 x GN 2/3 (60 mm tief) 5 x GN 2/3 (65 mm tief)
30 – 80	30 – 80	20 – 50	20 – 50
690,00 €	805,00 €	690,00 €	805,00 €
serienmäßig	128,00 €	serienmäßig	128,00 €
180,00 €	180,00 €	180,00 €	180,00 €
345,00 €	345,00 €	345,00 €	345,00 €
80,00 €	80,00 €	80,00 €	80,00 €
80,00 €		80,00 €	
1.080,00 €	1.080,00 €	1.080,00 €	1.080,00 €
1.610,00 €	1.610,00 €	1.610,00 €	1.610,00 €
6.170,00 €		6.170,00 €	
		221,00 €	221,00 €
serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
243,00 €	243,00 €	243,00 €	243,00 €
390,00 €	390,00 €	390,00 €	390,00 €
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage



### BarcodeScanner



Scanner inklusive USB Kabel zum Laden ermöglicht den einfachen Start des Garprozesses via Scan.

BarcodeScanner (SpaceCombi & Junior)	10014181	520,00 €
BarcodeScanner (SpaceCombi Team & Magic Team)	10029566	520,00 €

### Hygiene-Garraumtür mit Linksanschlag



Die Gegebenheiten in einer Profiküche sind unterschiedlich. Für einen perfekten Arbeitsfluss ist es manchmal nötig, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

### Stapelkit



Kleine Stellflächen in der Küche erfordern manchmal die Maßnahme, Kombidämpfer zu stapeln, um den Raum effizient auszunutzen.

Stapelkit SpaceCombi®	10022519	1.230,00 €
Stapelkit Junior	10026814	1.160,00 €

### HoodIn® – integrierte Kondensation



Mit HoodIn® ist die Kondensationshaube in den SpaceCombi®/Junior integriert. HoodIn® kondensiert etwa 80 % der beim Garen entstehenden Dämpfe und sorgt damit für ein angenehmes Arbeitsumfeld.

Das ist praktisch und spart jede Menge Platz. Bei der automatischen Reinigung WaveClean® (Option) wird die Haube automatisch mitgereinigt. Ein zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

HoodIn® für SpaceCombi®/Junior	SK_HOODIN	1.080,00 €
HoodIn® for SpaceCombi Team	TK_HOODIN	Preis auf Anfrage

### Einbaulösung inklusive HoodIn®



Ausgabesituationen und Frontcookingbereiche erfordern manchmal die Einbaulösung. Dann ist HoodIn® standardmäßig inklusive. Eine zusätzliches Abluftsystem wird weiterhin benötigt.

Einbaulösung SpaceCombi®/Junior inkl. HoodIn®	SK_FRONTCOOKING	1.610,00 €
---	-----------------	------------

## MagicHood – die Geruchsneutralisationshaube (nur MagicPilot®)



MagicHood reduziert lästige Gerüche und kondensiert den Dampf! Zusätzliche Abluftsysteme sind deshalb nicht notwendig\*. MagicHood reduziert lästigen Blaurauch, unangenehme Gerüche, Qualm und Dampf sicher und wirksam\*.

MagicHood ist damit besonders für den Einsatz im FrontCooking geeignet. Separater Elektroanschluss muss vorhanden sein.

(HoodIn® ist standardmäßig enthalten.)

MagicHood für SpaceCombi®/Junior MagicPilot	SK_MAGICHOOD	6.170,00 €
---	--------------	------------

\*unter Berücksichtigung der örtlichen Raumluftvorschriften

## Einhängegestelle



SpaceCombi®/Junior Einhängegestelle bestehen aus robustem Chrom-Nickel-Stahl. Einhängegestelle für 6 x GN 1/1 beim SpaceCombi® (60 mm tief) und 6 x GN 2/3 beim Junior (60 mm tief) sind standardmäßig enthalten. Einhängegestelle für 5 x GN 1/1 (65 mm tief) bzw. 5 x GN 2/3 (65 mm tief) können jederzeit erweitert werden.

SpaceCombi®, 5 x GN 1/1, 65 mm tief	10022641	370,00 €
SpaceCombi®, 6 x GN 1/1, 60 mm tief	10018889	370,00 €
Junior, 5 x GN 2/3, 65 mm tief	10022638	285,00 €
Junior, 6 x GN 2/3, 60 mm tief	10023287	285,00 €

## Untergestell allseitig offen, 850 mm hoch



SpaceCombi®, 850 mm hoch, Standard	10022453	845,00 €
SpaceCombi®, 100 mm hoch	10026718	585,00 €
Junior, 850 mm hoch, Standard	10022549	820,00 €
Junior, 100 mm hoch	10026739	560,00 €

## Einhängegestell für Unterbau



SpaceCombi®, Einhängegestell Unterbau, 850 mm hoch, 9 Einschübe	845931	460,00 €
Junior, Einhängegestell für Unterbau, 850 mm hoch, 8 Einschübe	845966	450,00 €

## Wandkonsole



für Junior*	10022565	505,00 €
für SpaceCombi®	10022525	625,00 €

\*für Junior inkl. MagicHood bitte die Wandkonsole des SpaceCombi verwenden

## Auszugssystem



für Junior	10030015	Preis auf Anfrage
für SpaceCombi®	10030017	Preis auf Anfrage



## Reinigung & Installation

Ein konstant hohes Hygieneniveau ist das non plus ultra in jeder Profiküche. Eine regelmäßige Reinigung erhöht die Lebensdauer des Gerätes und führt somit zur langfristigen Produktionssicherheit.

Das automatische Reinigungssystem WaveClean® ist einfach im Handling (ein Mal reinigen  $\triangleq$  1 Kartusche), erhöht die Kostentransparenz, ist hygienezertifiziert und liefert ein Top Reinigungsergebnis.

### WaveClean® – das automatische Reinigungssystem



Die two-in-one-Reinigungs-Kartusche der MKN® Kombidämpfer kombiniert Reiniger und Klarspüler in einer Kartusche. Durch eine Wachsschicht versiegelt, entsteht kein direkter Hautkontakt mit den Reinigungsmitteln. Sicherheitsmaßnahmen wie Handschuhe oder Schutzbrille sind nicht nötig.

### two-in-one-Reinigungs-Kartusche

1 Karton mit 60 Kartuschen (Einzelkartusche 3,95 €, Gesamtpreis: 237 €)	TWO_IN_ONE	237,00 €
---	------------	----------

### Wasserfilter von

Wassersfiltersystem Purity			
Filterkopf Purity C inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8"	Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017756	112,00 €
Filterkartusche C150 Quell ST	Empfohlen für Junior	216183	94,00 €
Filterkartusche C300 Quell ST	Empfohlen für SpaceCombi®	216184	139,00 €
Wassersfiltersystem Purity Steam			
Filterkopf Purity C Steam inkl. Reduzierset 3/4" & 3/8"	Bitte die passende Filterkartusche dazubestellen!	10017757	108,00 €
Filterkartusche C500 Steam	Empfohlen für 6.x/10.x	10017758	220,00 €
Filterkartusche C1100 Steam	Empfohlen für 20.x	10017759	310,00 €
FlowMeter 10 – 100A		10017760	92,00 €

## Verbindungsrohr für Wasseranschluss

	für alle MKN® Kombidämpfer	205306	53,00 €
---	----------------------------	--------	---------

## Abluftwinkel

	für FlexiCombi® 6.x, 10.x	204505	157,00 €
	für FlexiCombi® 20.x	204506	212,00 €
	für SpaceCombi®/Junior	10015692	93,00 €
	für FlexiCombi® Team oder Stapelkit (zusätzlich muss 204505 bestellt werden)	10022715	315,00 €
	für FlexiCombi®/FlexiCombi® Team mit Smokelnside	10022717	315,00 €

## Strömungssicherung (Abgasschacht)

	für FlexiCombi® Gasgeräte 6.x	846061	305,00 €
	für FlexiCombi® Gasgeräte 10.x	846066	305,00 €
	für FlexiCombi® Gasgeräte 20.x	846151	790,00 €

## Installationskit

	Installationskit für FlexiCombi® bis 500/1000 mm Rohrstrecke nach dem Gerät bestehend aus: Verbindungsrohr für Wasseranschluss, 4 x PVC Rohrbogen DN 50, 4 x PVC Rohr 500mm DN 50, Verbindungsrohr DN 50, T-Stück DN 50 & Abdeckkappe	846146	113,00 €
	Installationskit für SpaceCombi®/Junior bis 500/1000 mm Rohrstrecke nach dem Gerät bestehend aus: Verbindungsrohr für Wasseranschluss, PVC Rohrbogen DN 50, 2 x PVC Rohr 500mm DN 50, Rohrübergang DN 40 auf DN 50, T-Stück DN 50 & Abdeckkappe	10014971	100,00 €

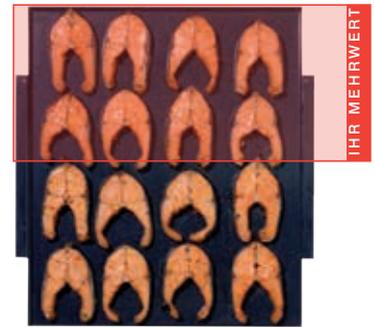
# Kapazität

Mehr Garkapazität\* - leicht gemacht mit FlexiRack®. Das smarte Garraumkonzept nutzt den gesamten Garraum optimal aus.

**Vorteil für Sie:** ein sattes Kapazitätsplus – und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie.\*



GN 1/1 Quereinschub



FlexiRack®

IHR MEHRWERT



Kombidämpfer 10.1 mit 1/1 GN	Kombidämpfer 10.1 mit FlexiRack®	Ihr Mehrwert*
24 Hähnchen/Charge	36 Hähnchen/Charge	50% mehr*
80 Schnitzel/Charge	120 Schnitzel/Charge	50% mehr*

\* im Vergleich zu MKN Kombidämpfern im Format 1/1 GN und bei einer ggf. notwendigen Durchführung von 2 Garvorgängen für die gleiche Produktionsmenge

## Starterpaket



Das Starterpaket ist das ideale Basispaket für den FlexiCombi® Gebrauch. Ob Backen, Braten oder Regenerieren, mit dem Universalpaket ist ein ideales Garergebnis mit optimaler Gleichmäßigkeit und Wärmeleitfähigkeit garantiert.

<b>Starterpaket</b>	1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368) 1 x FlexiRack® Rost (206045) 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)	10013929	245,00 €
---------------------	--	----------	----------

## Backpaket



Das Paket für die Backprofis. Die besondere Beschichtung ermöglicht das Backen von Backwaren, Omelettes und Spiegeleier ohne Ankleben und mit optimaler Gleichmäßigkeit.

<b>Backpaket</b>	1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368) 1 x FlexiRack® Muldenblech (202376) 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)	10013930	345,00 €
------------------	---	----------	----------

## Grillpaket



Das Paket für den Brat- & Grillmeister. Die besondere Beschichtung des Brat- & Grillzubehör ermöglicht das Braten und Grillen von Fleisch, Fisch oder Antipasti ohne Ankleben und mit optimaler Gleichmäßigkeit. Die Grillroste sorgen dabei für ein attraktives Grillmuster.

<b>Grillpaket</b>	1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369) 2 x Grillrost (10013395)	10013931	445,00 €
-------------------	---	----------	----------

## Hähnchenpaket



Mit diesem Paket können bis zu 24 Hähnchen bis 1300 g pro Stück auf ein Mal gegart werden – goldbraun, saftig und mit krosser Haut. Die FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen sammelt das heruntertropfende Fett.

<b>Hähnchenpaket</b>	2 x FlexiRack® Hähnchengrillgestell (10017446) 2 x FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen (845961)	10013932	840,00 €
----------------------	---	----------	----------



## FlexiRack®-Zubehör

## Frittierkorb

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Pommes Frites, Kartoffel Kroketten, Röstis, Wedges	206050	168,00 €
---	--	--------	----------

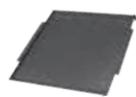
## Granitemailliertes Blech

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	geeignet zum Braten z. B. Schnitzel, Poulardenbrust, Lachstranche	202363 (20 mm tief)	145,00 €
	Tiefe Variante ab 50 mm z. B. zum Auffangen des wertvollen Bratensud oder zum Schmoren von Braten im eigenen Saft zum Backen z. B. Kuchen, Windbeutel	202073 (50 mm tief)	171,00 €

## Backblech gelocht

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Croissants, Brezeln, Brötchen, Baguettes	202368	91,00 €
---	---	--------	---------

## Bratblech ungelocht

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Schnitzel	202369	112,00 €
--	--	--------	----------

## Rost

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Regenerieren von Tellern, Sous-vide, Garen größerer Bratenstücke (empfohlen in Kombination mit der Sudwanne mit Ablauf und Stopfen oder tiefen granitemaillierten Blechen)	206045	83,00 €
---	--	--------	---------

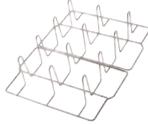
## Sudwanne mit Ablauf und Stopfen

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Auffangen von Fett (empfohlen in Kombina- tion mit z. B. Hähnchengrillgestell)	845961	355,00 €
---	---	--------	----------

## Hähnchengrillgestell

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für Hähnchen bis 1300 g	10017446 (für 12 Hähnchen)	138,00 €
---	---	-------------------------------	----------

## Muldenblech

FlexiRack®  
530 x 570 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Spiegeleier, Omelettes	202376 (12 Mulden)	202,00 €
---	---	-----------------------	----------

		GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm	
<b>Frittierkorb</b>							
	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Pommes Frites, Kartoffel Kroketten, Röstis, Wedges	10012901	117,00 €			10012900	92,00 €
<b>Granitemailliertes Blech</b>							
	geeignet zum Braten z. B. Schnitzel, Poulardenbrust, Lachstranche Tiefe Variante ab 40 mm z. B. zum Auffangen des wertvollen Bratensud oder zum Schmoren von Braten im eigenen Saft zum Backen z. B. Kuchen, Windbeutel	202345 (20 mm tief)	98,00 €	202388 (20 mm tief)	157,00 €	202353 (20 mm tief)	87,00 €
		10017319 (40 mm tief)	126,00 €	10017317 (40 mm tief)	172,00 €	202352 (40 mm tief)	95,00 €
		202346 (65 mm tief)	132,00 €	202390 (65 mm tief)	184,00 €	202351 (65 mm tief)	127,00 €
<b>Backblech gelocht</b>							
	mit spezieller Antihafte- schichtung geeignet für z. B. Croissants, Brezeln, Brötchen, Baguettes	202379	72,00 €	202383	100,00 €	202359	54,00 €
<b>Bratblech ungelocht</b>							
	mit spezieller Antihafte- schichtung geeignet für z. B. Schnitzel	202385	63,00 €	202386	95,00 €	202360	48,00 €
<b>Rost</b>							
	aus robustem Chrom-Nickel- Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Regenerieren von Tellern, Sous-vide, Garen größerer Bratenstücke (empfohlen in Kombination mit tiefen granitemaillierten Blechen)	206104	61,00 €	206103	98,00 €	206046	53,00 €
<b>Hähnchengrillgestell</b>							
	aus robustem Chrom-Nickel- Stahl, einfach zu reinigen geeignet für Hähnchen bis 1300 g	206062 (für 8 Hähnchen)	75,00 €			206028 (für 4 Hähnchen)	54,00 €

**Grill- und Backplatte**GN 1/1  
325 x 530 mmGN 2/1  
530 x 650 mmGN 2/3  
325 x 354 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung Vorderseite mit diagonalem Grillmuster Rückseite glatt für z. B. Brot, Pizza	10016907	145,00 €			10016908	131,00 €

**Grillrost**GN 1/1  
325 x 530 mmGN 2/1  
530 x 650 mmGN 2/3  
325 x 354 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Steak, Antipasti, Fisch	10013395	205,00 €				

**Muldenblech**GN 1/1  
325 x 530 mmGN 2/1  
530 x 650 mmGN 2/3  
325 x 354 mm

	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Spiegeleier, Omelettes	202375 (8 Mulden)	132,00 €				

**Behälter ungelocht**GN 1/1  
325 x 530 mmGN 2/1  
530 x 650 mmGN 2/3  
325 x 354 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Reis, Nudelauflauf, Soßen	202019 (20 mm tief)	68,00 €	202065 (20 mm tief)	104,00 €	202356 (20 mm tief)	61,00 €
		202025 (40 mm tief)	75,00 €	202070 (40 mm tief)	121,00 €	202355 (40 mm tief)	71,00 €
		202037 (65 mm tief)	88,00 €	202066 (65 mm tief)	142,00 €	202354 (65 mm tief)	80,00 €
		202038 (100 mm tief)	100,00 €	202072 (100 mm tief)	159,00 €		

**Behälter gelocht**GN 1/1  
325 x 530 mmGN 2/1  
530 x 650 mmGN 2/3  
325 x 354 mm

	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Gemüse, Kartoffeln	202109 (40 mm tief)	130,00 €	202380 (40 mm tief)	171,00 €	202358 (40 mm tief)	96,00 €
		202045 (60 mm tief)	137,00 €	202381 (65 mm tief)	198,00 €	202357 (65 mm tief)	107,00 €
		202046 (95 mm tief)	152,00 €	202382 (100 mm tief)	236,00 €		

**GN-Paket****Als Basispaket für den GN Gebrauch und als optimale Ergänzung zum Starterpaket.**

<b>GN-Paket</b>	2 x Rost (206104) 2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief (202037)	10013933	255,00 €
-----------------	--	----------	----------



# High Performance

## – neu definiert

### Der FlexiChef® – Ihr Optimierer für den Kochprozess

Zartes Rindergulasch in dreißig Minuten garen, köstliches Risotto in sieben\* und anschließende Tiegelreinigung in nur zwei Minuten?\*\*\*  
Kein Problem – mit dem FlexiChef® von MKN.  
Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert Ihre Effizienz nachhaltig!

Der FlexiChef® ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht.  
Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten kochen Sie drei mal schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275 °C heiß\*\*.  
Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef® zudem über ein automatisches Reinigungssystem, das in nur zwei Minuten alles für Sie erledigt\*\*\*.  
Starten Sie mit dem FlexiChef® in eine neue Zukunft!



„Der FlexiChef® macht Spaß und sorgt für eine gute Motivation der Mitarbeiter.“



Jetzt scannen und online Film ansehen!



**Qualitätsoptimierer**  
Gleichbleibende Qualität  
verlässlich produzieren



**Platzoptimierer**  
Funktionalität vieler Einzelgeräte  
in einem – hohe Produktivität pro  
m<sup>2</sup> Stellfläche



### Effizienzoptimierer

Der Koch kann durch Multifunktionalität seinen Wirkungsgrad erhöhen und sein Spezialisten-Know-How effizienter nutzen.



### Alltagsoptimierer

Technische Antwort auf Personalnotstand. Der Küchenchef kann sein Wissen durch den FlexiChef® multiplizieren.



### Zeitoptimierer

Schnelles Aufheizen, schnelles Garen, schnelle Reinigung



### Motivationsoptimierer

Motivation durch moderne Touch & Slide Benutzeroberfläche und die automatische Reinigung SpaceClean®

\* reine ReadyXpress® -Zeit

\*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik

\*\*\* SpaceClean® – Option im FlexiChef®, zzgl. Rüstzeit

# FlexiChef



## High Intelligence – neu definiert

### MKN Guided Cooking, Ihr Navigationssystem im Kochprozess

Wechselndes Personal, Fachkräftemangel, wenig Zeit und trotzdem jeden Tag die gleiche Speisenqualität gewährleisten – eine echte Herausforderung für viele Profiküchen der heutigen Zeit! Hierfür hat der FlexiChef® die Lösung – das MKN Guided Cooking Konzept. Ein Navigationssystem, das den Anwender durch den Kochprozess führt und Tag für Tag gleichbleibende Speisenqualität garantiert.

Darüber hinaus runden ein höherer Automatisierungsgrad\* und eine Vielzahl von Unterstützungsfunktionen das MKN Guided Cooking Konzept ab. Dank dieser Gerätephilosophie und der technischen Intelligenz kann auch der ungeübte Anwender auf das Know-how des Küchenchefs zugreifen. Holen Sie sich mit FlexiChef® und MKN Guided Cooking zuverlässige Intelligenz in Ihre Küche.

\* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie

„Jeden Tag die gleiche Speisenqualität zu liefern, ist bei uns mit Guided Cooking kein Problem mehr.“

### Guided Cooking



### autoChef

Koch-Know-how inklusive dank automatischer Garprozesse; Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar



### ChefsHelp

Infoschritte als Anleitung und Hilfe für den Anwender; auch Fotos integrierbar



### BarcodeScan

Barcode scannen und Garprozess starten



### Quick Start & Favourites

Favoriten Garprozesse werden direkt auf dem Startdisplay angezeigt; für reproduzierbare Speisenqualität



### VideoAssist

Bedienungstipps im Videoformat – Hilfestellung 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr

# Reinigung

## – neu definiert

## SpaceClean® – das erste und einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel\*

Und was bleibt am Ende eines jeden Kochprozesses – genau die Reinigung. Und meinen Sie, dass Profis heute noch per Hand reinigen sollten?

Wir sagen ganz klar „nein“ und haben hierfür SpaceClean® entwickelt, das erste und bislang einzige automatische Reinigungssystem für Tiegel\*. Es ist ein ganz besonderes Highlight im FlexiChef®.

Mit SpaceClean® werden nicht nur Ressourcen eingespart, sondern auch Kosten gesenkt. Zwischenreinigung gefällig? Mit SpaceClean® gar kein Problem. Und alles ohne Chemie und händischem Reinigen. In nur 2 Minuten\*\*!



Automatische  
Zwischenreinigung in nur

# 2 min

(zzgl. Rüstzeit)



### Reinigung ohne Chemie



### Start-/Zeitvorwahl

flexible Reinigung, wann immer Sie wollen

\* Option im FlexiChef®

\*\* zzgl. Rüstzeit



# care & protection

## Die neue Pflegefunktion

Kalkhaltiges Wasser – für den FlexiChef® gar kein Problem! Mit der neuen "care & protection" Funktion inklusive Systementkalkung steigt die Lebensdauer des FlexiChef®. Darüber hinaus kann der FlexiChef® auch ohne vorgeschaltete Wasserenthärtung (bis 25 °dH) überall genutzt werden. Und das Beste – der FlexiChef® erinnert den Anwender ganz von alleine an die bevorstehende Entkalkung.



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



# Der FlexiChef® Produktvarianten

FlexiChef®	Größe 1 (50 L)	Größe 2 (75 L)	Größe 2 (100 L)	Größe 3 (100 L)	Größe 3 (150 L)
<b>Abmessungen</b>					
Länge: mm	1100	1300	1300	1600	1600
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750
<b>Anbindung</b>	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich				
<b>Anschlüsse</b>					
<b>Elektro 380 - 415 V</b>					
Leistung MaxPower: kW	14,7	22,4	22,4	34,0	34,0
Leistung FlexPower: kW	13,1	17,2	17,2	26,2	26,2
Absicherung MaxPower: A	35	50	50	63	63
Absicherung FlexPower: A	25	32	32	50	50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz				
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA				
<b>Steckdose (Option)</b>					
Für Steckertyp F, C	1 NPE AC / 230V / Absicherung 16 A				
Für Steckertyp G	1 NPE AC / 230V / Absicherung 13 A				
Für Steckertyp E	1 NPE AC / 230V / Absicherung 16 A				
Für Steckertyp J	1 NPE AC / 230V / Absicherung 10 A				
<b>Zuwasser / Abwasser</b>					
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20				
Warmwasser (Trinkwasser max. 60°C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20				
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80°C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss ) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne ), DN 50				
<b>Tiegel</b>					
Abmessung: mm	523 x 543 x 225	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
Nutzfüllmenge: L	50	75	100	100	150
Ölfüllmenge max.: L	25	35	35	49	49
<b>Wärmeabgabe (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)</b>					
<b>Betrieb als Kochkessel</b>					
latent (sensibel): W MaxPower	2940 (515)	4480 (784)	4480 (784)	6800 (1190)	6800 (1190)
latent (sensibel): W FlexPower	2620 (459)	3440 (602)	3440 (602)	5240 (917)	5240 (917)
<b>Betrieb als Druckkochkessel</b>					
latent (sensibel): W MaxPower	147 (588)	224 (896)	224 (896)	340 (1360)	340 (1360)
latent (sensibel): W FlexPower	131 (524)	172 (688)	172 (688)	262 (1048)	262 (1048)
<b>Betrieb als Kippbratpfanne</b>					
latent (sensibel): W MaxPower	5880 (6615)	8960 (10080)	8960 (10080)	13600 (15300)	13600 (15300)
latent (sensibel): W FlexPower	5240 (5895)	6880 (7740)	6880 (7740)	10480 (11790)	10480 (11790)
<b>Betrieb als Fritteuse</b>					
latent (sensibel): W MaxPower	10290 (1323)	15680 (2016)	15680 (2016)	23800 (3060)	23800 (3060)
latent (sensibel): W FlexPower	9170 (1179)	12040 (1548)	12040 (1548)	18340 (2358)	18340 (2358)
<b>Geräte Nettogewicht</b>					
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	290	320	330	385	390
Mit ReadyXpress®: kg	240	275	280	335	340
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	300	305	360	365
Ohne ReadyXpress®: kg	-	250	255	305	310

# und technische Daten

FlexiChef® Team	Gr. 1 + Gr. 1	Gr. 2 + Gr. 2	Gr. 3 + Gr. 3	Gr. 1 + Gr. 2	Gr. 1 + Gr. 3	Gr. 2 + Gr. 3
<b>Abmessungen</b>						
Länge: mm	2200	2600	3200	2400	2700	2900
Korpusbreite: mm	850	850	850	850	850	850
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750	750
<b>Anbindung</b>	Optional Anbindung an MKN OPTIMA 850 möglich, kein weiterer Platz erforderlich					
<b>Anschlüsse</b>						
<b>Elektro 380 - 415 V</b>						
Leistung MaxPower: kW	14,7 + 14,7	22,4 + 22,4	34,0 + 34,0	14,7 + 22,4	14,7 + 34,0	22,4 + 34,0
Leistung FlexPower: kW	13,1 + 13,1	17,2 + 17,2	26,2 + 26,2	13,1 + 17,2	13,1 + 26,2	17,2 + 26,2
Absicherung MaxPower: A	35 + 35	50 + 50	63 + 63	35 + 50	35 + 63	50 + 63
Absicherung FlexPower: A	25 + 25	32 + 32	50 + 50	25 + 32	25 + 50	32 + 50
Netz / Frequenz	3 (N)PE AC / 50 Hz oder 60 Hz					
Fehlerstrom-Schutzschalter (RCD)	Empfehlung für bauseitige Absicherung, Typ A, 300 mA					
<b>Steckdose (Option)</b>						
Für Steckertyp F, C	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 16 A					
Für Steckertyp G	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 13 A					
Für Steckertyp E	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 16 A					
Für Steckertyp J	1 NPE AC / 230 V / Absicherung 10 A					
<b>Zuwasser / Abwasser</b>						
Kaltwasser (Trinkwasser)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20					
Warmwasser (Trinkwasser max. 60°C)	Volumenstrom min. 13 l/min, Druck 2-6 bar, Karbonhärte: < 4,5 mmol/l, Dimension 3/4" AG, DN 20					
Abwasser (Schmutzwasser)	max 80°C, Volumenstrom max 50L/min (Festanschluss ) bzw. max. 70L/min (Bodenrinne ), DN 50					
<b>Tiegel</b>						
Abmessung: mm	Siehe Tiegel-Abmessungen der FlexiChef® Einzelgeräte					
Nutzfüllmenge: L	50 + 50	75 + 75	100 + 100	50 + 75	50 + 100	75 + 100
Öfüllmenge max.: L	25 + 25	35 + 35	49 + 49	25 + 35	25 + 49	35 + 49
<b>Wärmeabgabe (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)</b>						
<b>Betrieb als Kochkessel</b>						
latent (sensibel): W MaxPower	5880 (1030)	8960 (1568)	13600 (2380)	7420 (1299)	9740 (1705)	11280 (1974)
latent (sensibel): W FlexPower	5240 (918)	6880 (1204)	10480 (1834)	6060 (1061)	7860 (1376)	8680 (1519)
<b>Betrieb als Druckkochkessel</b>						
latent (sensibel): W MaxPower	294 (1176)	448 (1792)	680 (2720)	371 (1484)	487 (1948)	564 (2256)
latent (sensibel): W FlexPower	262 (1048)	344 (1376)	524 (2096)	303 (1212)	393 (1572)	434 (1736)
<b>Betrieb als Kippbratpfanne</b>						
latent (sensibel): W MaxPower	11760 (13230)	17920 (20160)	27200 (30600)	14840 (16695)	19480 (21915)	22560 (25380)
latent (sensibel): W FlexPower	10480 (11790)	13760 (15480)	20960 (23580)	12120 (13635)	15720 (17685)	17360 (19530)
<b>Betrieb als Fritteuse</b>						
latent (sensibel): W MaxPower	20580 (2646)	31360 (4032)	47600 (6120)	25970 (3339)	34090 (4383)	39480 (5076)
latent (sensibel): W FlexPower	18340 (2358)	24080 (3096)	36680 (4716)	21210 (2727)	27510 (3537)	30380 (3906)
<b>Geräte Nettogewicht</b>						
Mit ReadyXpress® & SpaceClean®: kg	580	640	770	610	675	705
Mit ReadyXpress®: kg	480	550	670	515	575	610
Ohne ReadyXpress® mit SpaceClean®: kg	-	600	720	590	650	660
Ohne ReadyXpress®: kg	-	500	610	490	545	555

# FlexiChef® Sonderausstattung



## Korb-Einhängesystem

je nach Tiegelgröße: Gr. 1, Gr. 2, Gr. 3  
(ein Gestänge im hinteren Bereich des Tiegels)

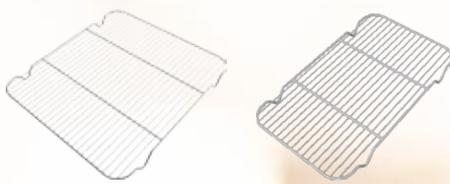
MKN-Nr.: 10026879 für Größe 1	174,— €
MKN-Nr.: 10026878 für Größe 2	186,— €
MKN-Nr.: 10026276 für Größe 3	200,— €



## GN-Einhängesystem

je nach Tiegelgröße: Gr. 1, Gr. 2, Gr. 3  
(je vorn und hinten im Tiegel notwendig, bitte 2x bestellen)

MKN-Nr.: 10026788 für Größe 1	je 103,— €
MKN-Nr.: 10026978 für Größe 2	je 109,— €
MKN-Nr.: 10026979 für Größe 3	je 115,— €



## Einlegeboden

je nach Tiegelgröße: Gr. 1, Gr. 2, Gr. 3

MKN-Nr.: 10017019 für Größe 1	95,— €
MKN-Nr.: 10017018 für Größe 2 (2x notwendig) und Größe 3 (3x notwendig)	je 81,— €



## Abseih-Sieb

MKN-Nr.: 10027048 für Größe 1	95,— €
MKN-Nr.: 10027049 für Größe 2 oder 3	121,— €
MKN-Nr.: 10027050 für Größe 2 oder 3 tief	149,— €



## Koch-Sieb

MKN-Nr.: 10031137 für Größe 1	227,— €
MKN-Nr.: 10031136 für Größe 2 oder 3	243,— €
MKN-Nr.: 10030162 für Größe 2 oder 3 tief	260,— €



## Spätzle-Sieb

MKN-Nr.: 10029865	Preis auf Anfrage
-------------------	-------------------

ohne Abbildung

## Mobiles Fettfiltersystem 75 L (230 V)

MKN-Nr.: 10022772	Preis auf Anfrage
-------------------	-------------------

## Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)

MKN-Nr.: 10022773	Preis auf Anfrage
-------------------	-------------------

## Bodenbefestigung

MKN-Nr.: 10017471	54,— €
-------------------	--------

## unterschiedliche Spezialklemmstege

z.B. FlexiChef® an OPTIMA 850	Preis auf Anfrage
-------------------------------	-------------------

## GN-Behälter mit Griffen, ungelocht,

passend für Portionierwagen

MKN-Nr.: 202266 (GN 1/1, 200 mm tief)	188,— €
--	---------



## Portionierwagen für GN-Behälter (ohne GN-Behälter 202266!)

MKN-Nr.: 10012492	1.190,— €
-------------------	-----------



### Koch-Korb oder Frittierkorb

für FlexiChef® Größe 1 = 2 Körbe,  
für FlexiChef® Größe 2 = 3 Körbe,  
für FlexiChef® Größe 3 = 4 Körbe notwendig

**MKN-Nr.: 10018515** Kochkorb

**MKN-Nr.: 10026842** Frittierkorb

je 295,— €

je 295,— €

### Tiegel-Schaber

**MKN-Nr.: 10016161**

335,— €



### Abzieher

**MKN-Nr.: 10016949**

55,— €



### Reinigungsbürste

**MKN-Nr.: 10016948**

55,— €



### Schöpfschaufel

**MKN-Nr.: 10026971** (ungelocht)

**MKN-Nr.: 10026969** (gelocht)

340,— €

415,— €



### Entleer-Wendespachtel

**MKN-Nr.: 10011864**

68,— €



### GN-Behälter, gelocht

**MKN-Nr.: 202046** (GN 1/1, 95 mm tief)

**MKN-Nr.: 202048** (GN 1/1, 195 mm tief)

152,— €

242,— €



### Mittenregal für FlexiChef®

Team-Geräte

**MKN-Nr.: 10027017**

1.120,— €

Abbildung enthält Sonderausstattung!

### Zu Ihrem FlexiChef® dazu konfigurierbar:

- Integrierte Schlauchbrause
- Sockelabdeckung
- OPTIMA 850 Linienanbindung: links, rechts oder beidseitig
- Steckdose 230 V
- Not-Aus-Schalter
- Brandschutz-Schnittstelle

- **Interface-Pack** bestehend aus:  
EOA-Schnittstelle\*, Potentialfreier Kontakt\*,  
ChefsHelp signal\* und Phasenausfallüberwachung\*  
(\* Auch einzeln konfigurierbar!)



**care & protection**  
die neue Pflegefunktion

**MKN-Nr. 10027498**

6 Flaschen à 250 ml

41,40 €



# Perfekter Arbeitsfluss in der Küche

## Starter-Paket

bestehend aus:  
Entleer-Wendespattel,  
Abzieher, Einlegeböden,  
Schöpfschaufel gelocht  
und ungelocht



### FlexiChef® Starter-Paket

MKN-Nr.: 10012977 für FlexiChef® Größe 1	830,— €
MKN-Nr.: 10012979 für FlexiChef® Größe 2	885,— €
MKN-Nr.: 10012980 für FlexiChef® Größe 3	935,— €
MKN-Nr.: 10029383 für FlexiChef® Team Größe 1 + 1	885,— €
MKN-Nr.: 10029384 für FlexiChef® Team Größe 2 + 1	935,— €
MKN-Nr.: 10029385 für FlexiChef® Team Größe 3 + 1	990,— €
MKN-Nr.: 10029386 für FlexiChef® Team Größe 2 + 2	990,— €
MKN-Nr.: 10029387 für FlexiChef® Team Größe 2 + 3	1.050,— €
MKN-Nr.: 10029388 für FlexiChef® Team Größe 3 + 3	1.110,— €

## GN-Paket

bestehend aus:  
GN-Einhängesystem,  
Portionierwagen inkl.  
GN 1/1 Behälter und  
Abseihsieb



### FlexiChef® GN-Paket

MKN-Nr.: 10027970 für FlexiChef® Größe 1	1.430,— €
MKN-Nr.: 10027971 für FlexiChef® Größe 2	1.450,— €
MKN-Nr.: 10027972 für FlexiChef® Größe 2 tief	1.470,— €
MKN-Nr.: 10027973 für FlexiChef® Größe 3	1.470,— €
MKN-Nr.: 10027974 für FlexiChef® Größe 3 tief	1.500,— €
MKN-Nr.: 10029389 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 1	1.600,— €
MKN-Nr.: 10029390 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 2	1.710,— €
MKN-Nr.: 10029391 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 2 tief	1.730,— €
MKN-Nr.: 10029392 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 3	1.720,— €
MKN-Nr.: 10029393 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 3 tief	1.750,— €
MKN-Nr.: 10029394 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 2	1.640,— €
MKN-Nr.: 10029395 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 2 tief	1.760,— €
MKN-Nr.: 10029396 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 2 tief	1.670,— €
MKN-Nr.: 10029397 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 3	1.650,— €
MKN-Nr.: 10029398 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 3 tief	1.770,— €
MKN-Nr.: 10029399 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 3	1.770,— €
MKN-Nr.: 10029400 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 3 tief	1.670,— €
MKN-Nr.: 10029401 für FlexiChef® Team Gr. 3 + 3	1.670,— €
MKN-Nr.: 10029402 für FlexiChef® Team Gr. 3 + 3 tief	1.780,— €
MKN-Nr.: 10029403 für FlexiChef® Team Gr. 3 tief + 3 tief	1.680,— €

## Koch-Paket

bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Kochkörbe



### FlexiChef® Koch-Paket

MKN-Nr.: 10027975 für FlexiChef® Größe 1	650,— €
MKN-Nr.: 10027976 für FlexiChef® Größe 2	915,— €
MKN-Nr.: 10027977 für FlexiChef® Größe 3	1.180,— €

Für die FlexiChef® Team Geräte entsprechend der Einzelvarianten bestellen!

## Frittier-Paket

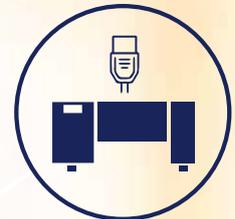
bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Frittierkörbe



### FlexiChef® Frittier-Paket

MKN-Nr.: 10027978 für FlexiChef® Größe 1	650,— €
MKN-Nr.: 10027979 für FlexiChef® Größe 2	915,— €
MKN-Nr.: 10027980 für FlexiChef® Größe 3	1.180,— €

Für die FlexiChef® Team Geräte entsprechend der Einzelvarianten bestellen!



powered by 



## MKN Connected Kitchen®

### Neue Wege der Kommunikation

Mit intelligenter Technik können Geräte vernetzt werden. Die Cloud Lösung MKN Connected Kitchen® schafft neue Wege der Kommunikation in der Profiküche. Selbstverständlich mit Internetanbindung.\*

- Hohe Datensicherheit durch den verlässlichen Partner – die Telekom
- Autarke Komplettlösung für die gesamte Küche
- SSL verschlüsselt – MKN Geräte sind nicht über das Internet erreichbar
- Garprozesse können zentral und zeitgesteuert eingespielt werden
- HACCP Daten monitoren bzw. managen

\* Nähere Informationen und Verfügbarkeit auf Anfrage.



# MASTERLINE

Spitzenklasse für  
die Spitzengastronomie



### Solide, stark und individuell

Die MKN MasterLine ist meisterhaft auf die Anforderungen der Top-Gastronomie und -Hotellerie abgestimmt.

Ein Individualist, der weiß, worauf es tagtäglich ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität produzieren. Und dabei spitze in Hygiene und Design.

**MKN Qualität  
made in Germany.**



### Ganz nach Wunsch

360 MKN Elektro- und Gasgerätevariationen können unter einer gemeinsamen Abdeckung frei positioniert werden.

Einzeilig oder doppelzeilig kombiniert. Aufgestellt auf bauseitigem Sockel, auf Füßen oder auf einem Edelstahlsockel\*.

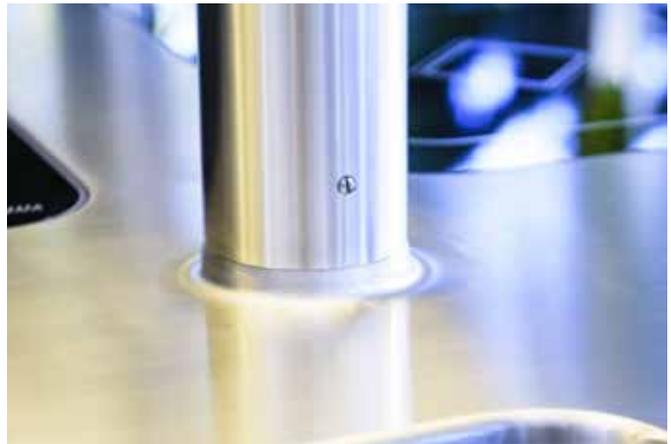


# Stark bis ins Detail



## Eingeschweißte Funktionsgeräte

- fugenlose 3 mm Hygienedeckplatte inklusive 3 mm Verstärkungsprofilierung
- fett dicht eingeschweißte Geräte

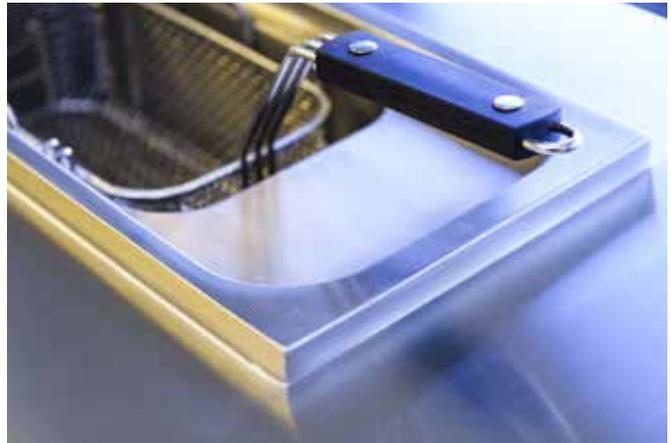


## Bordsteher auf gezogenem Kragen

- runde Steher auf gezogenem Abdeckungskragen



## Kombination von Gas- & Elektromodulen



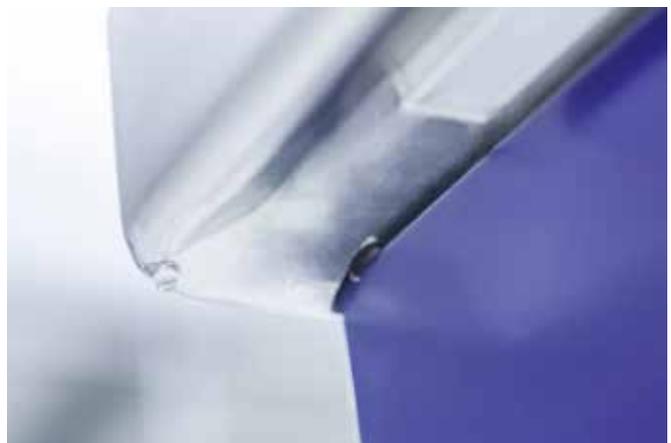
## Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien

- Fritteusen, Nudelkocher und Kochmarie auf fugenlos gekantetem Podest



## Individuelle Farbauswahl

- durchgehende Schalterblende mit individuellem Design (optional)



## Tropfkante

- Tropfkante bei Abdeckungsüberständen



# MASTERLINE

Spitzenklasse für  
die Gemeinschaftsverpflegung



## Für höchste Hygieneansprüche in der Gemeinschaftsverpflegung

- robust und langlebig
- Hygieneeinsätze in H2 (optional)
- fugenlose Verschweißung von Brat- und/oder Kochmodulen

## Kombination von Gas- & Elektromodulen

- Integration von Großgeräten wie Kippbratpfannen, Kochkesseln oder Magnumpfannen möglich





# KüchenMeister

Die Kunst der großen Küche

Küchen-  
Meister



## Unikate nach Maß.

Die Exklusivität eines Einzelstücks gepaart mit form-schöner Ästhetik: der **KüchenMeister** ist maß-geschneiderte PremiumKochtechnik für leidenschaftliche Profi-Köche, die sich und Ihren Gästen das Besondere gönnen!

In Konstruktion und Design individuell nach Kunden-wunsch und Einsatzzweck gefertigt und perfekt in jede Küche eingepasst – so ist der **KüchenMeister** für die anspruchsvolle Küche das Meisterstück. Durch das perfekte Zusammenspiel aller Funktionseinheiten bis ins Detail sowie durch die besonderen Hygiene-ansprüche überzeugt jeder **KüchenMeister** als intelligente Kompaktlösung.

## Genial kombiniert.

Im **KüchenMeister** lässt sich die gesamte Palette der MKN Premium ProfiKochtechnik inklusive der MKN-Energiesysteme frei kombinieren.



# OPTIMA 850

Speisenqualität für jeden Tag



## Große Variantenvielfalt, frei kombinierbar

Die sehr solide MKN-Seriengeräte-Linie **OPTIMA 850** aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl bietet Ihnen immer eine passgenaue Lösung.

Entdecken Sie eine große Produkt-Vielfalt: Mehr als 150 verschiedene Elektro- und Gasgeräte lassen sich bei **OPTIMA 850** in modularer Bauweise uneingeschränkt frei und individuell kombinieren. Ideal selbst für kleinste Küchen.

Die Planung der MKN-Linien ist durch das feste Längenraster erfreulich leicht und erfolgt immer unter bestmöglicher Ausnutzung des Raums. OPTIMA – das ist einfach optimal.



## Beispielhaft ergonomisch und hygienisch

Top-Leistung gepaart mit Zuverlässigkeit: So punktet **OPTIMA 850** in der täglichen Praxis. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes Ziehen und Schieben von Töpfen.



Beispielhaft für höchste Ergonomie- und Hygieneansprüche sind flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzte Kochfelder sowie große, reinigungsfreundliche Radien und seitliche Ablaufrinnen. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten die permanente Geräte- und Betriebssicherheit.



## Konzeption à la carte

Bewusst konzipiert für Ihr à-la-Carte-Geschäft: Die Seriengeräte der **OPTIMA 850** Linie sorgen jederzeit für reibungslose Abläufe. Zuverlässige Hightech, die sich vor allem auch dann bewährt, wenn vieles gleichzeitig perfekt gelingen muss. Zum Beispiel durch:

- MKN PowerBlock® – siehe Seite 232-233
- MKN SUPRA – siehe Seite 232-233
- MKN VAPRO – siehe Seite 234-235
- MKN Induktion – siehe Seite 236-237



# Produktübersicht

## Elektro

Herde	54–63
Fritteusen	64–66
Großfritteusen	67–69
Griddleplatten und Griddlepfannen	70–74
Bainmaries, Kochmarie und Nudelkocher	75–77
Infra-Warmhaltewanne	78
Infra-Grills	79
Kippbratpfannen	80–83
Braisièren MAGNUM	84–88
Schnellkochkessel (Rund)	89–91
Kipp-Schnellkochkessel	92–95
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	96–99

## Dampf

Schnellkochkessel (Rund)	100–101
Kipp-Schnellkochkessel	102–105
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	106–108

## Gas

Herde	109–114
Fritteuse	115
Griddleplatten	116–117
Glühsteingrills	118
Kippbratpfannen mit Seitenholm	119–120
Schnellkochkessel (Rund)	121–123
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	124–126

## Sonstiges

Arbeitstische und Hygieneschrankräume	127–128
Sonderausstattungen OPTIMA 850/700	129–137
Technische Informationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	239

## Elektro-Herde

- Kochplatten mit Protektoren – bei fehlender Energieabnahme wird die Energiezufuhr automatisch um ca. 50 % gedrosselt
- 7-Taktschalter für fein abgestufte Leistung
- Geringer Plattenabstand von weniger als 35 mm erleichtert das Bewegen von schwerem Kochgeschirr
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd 2 Platten

5.430,— €



Bestell-Nr.	2023201	
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand mit 1 x 2,5 kW (hinten) und 1 x 4,0 kW (vorn) je 300 x 300 mm	
Elektrische Ausrüstung	Siebentakt-Schalter, Kochplatten 300 x 300 mm mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	6,5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1300 W, latent: 520 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

### Elektro-Herd 4 Platten

7.870,— €



Bestell-Nr.	2023202	
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand mit 2 x 2,5 kW (hinten links, vorn rechts) und 2 x 4,0 kW (hinten rechts, vorn links) je 300 x 300 mm	
Elektrische Ausrüstung	Siebentakt-Schalter, Kochplatten 300 x 300 mm mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	13 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2600 W, latent: 1040 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd 4 Platten mit E-Backofen 2/1 GN

11.420,— €



Bestell-Nr.	2023203
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochplatten mit Überfallrand mit 2 x 2,5 kW (hinten links, vorn rechts) und 2 x 4,0 kW (hinten rechts, vorn links) je 300 x 300 mm – Backofen 5,4 kW
Elektrische Ausrüstung	Siebertakt-Schalter, Kochplatten mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Gesamt-Anschlusswert	18,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4490 W, latent: 1904 W

**Sonderausstattung**

206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Herde mit Großkochfeld

- Fugenloses Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, wahlweise auch mit hartverchromter Antirefektionsschicht
- Kochfeld mit Eckradien zur leichten Reinigung
- Dicht in die Deckplatte des Herdes integriert
- Getrennt thermostatisch regelbare Heizzonen – zum Ankochen, Fortkochen, Warmhalten
- Kontaktheizkörper für höchste Wirkungsgrade
- Auch schweres Kochgeschirr lässt sich leicht über die gesamte Fläche verschieben
- Keine Probleme mehr mit unterschiedlichen Größen und Formen von Töpfen und Pfannen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd Großkochfeld 2



Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Großkochfeld mit 2 Heizzonen je 3,6 kW – Kochfeld 320 x 705 mm, 18 mm dick	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1872 W, latent: 756 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023501	•		7.140,— €
2023501A		•	8.220,— €

Elektro-Herd Großkochfeld 4



Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Großkochfeld mit 4 Heizzonen je 4,0 kW – Kochfeld 715 x 705 mm, 18 mm dick	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontaktheizkörper, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	16 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 4160 W, latent: 1680 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023502	•		9.640,— €
2023502A		•	11.700,— €

Elektro-Herd Großkochfeld 4 mit E-Backofen 2/1 GN



Beschreibung	Wie Gerät 2023502(A), jedoch mit Elektro-Backofen	
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C	
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V	
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	
Gesamt-Anschlusswert	21,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6050 W, latent: 2544 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023503	•		13.190,— €
2023503A		•	15.250,— €

## Elektro-Herde VITRO

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 4,0 kW Leistung
- Energiesparendes Topferkennungssystem, umschaltbar auf permanente Leistung
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd VITRO 2

6.850,— €



Bestell-Nr.	2023409	
Außenmaße	500 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 4,0 kW, Topferkennung – Ceran®-Kochfeld 340 x 690 mm	
Elektrische Ausrüstung	Temperaturregler, Strahlungsheizkörper 270 x 270 mm mit Protektor und Topferkennung, Lüfter, Elektro-Festanschluss IPX5	
Anschlusswert	8,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1600 W, latent: 640 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

### Elektro-Herd VITRO 4

9.980,— €



Bestell-Nr.	2023405	
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 4,0 kW, Topferkennung – Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm	
Elektrische Ausrüstung	Temperaturregler, Strahlungsheizkörper 270 x 270 mm mit Protektor, Lüfter, elektronische Topferkennung, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	16 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 3200 W, latent: 1280 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen 2/1 GN

13.530,- €



Bestell-Nr.	2023406
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	- Kochfeld mit 4 Heizzonen je 4,0 kW, Topferkennung - Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm
Elektrische Ausrüstung	Temperaturregler, Strahlungsheizkörper 270 x 270 mm mit Protektor, Lüfter, elektronische Topferkennung, Elektro-Festanschluss, IPX5
Elektro-Brat und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Anschlusswert	21,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5090 W, latent: 2144 W

**Sonderausstattung**

206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,- €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herde INDUKTION

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 5 kW Leistung
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Schnelle Energieübertragung
- Hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Herd INDUKTION 2

10.320,— €



Bestell-Nr.	2023104	
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 305 x 690 mm – Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 5,0 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

### Elektro-Herd INDUKTION 4

17.190,— €



Bestell-Nr.	2023105	
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm – Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 5,0 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	20 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1400 W, latent: 1600 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd INDUKTION 4 mit E-Backofen 2/1 GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	2023114
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm – Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 5,0 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Elektro-Brat und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Anschlusswert	25,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3290 W, latent: 2464 W

**Sonderausstattung**

206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd INDUKTION Wok

6.430,— €



Bestell-Nr.	10010302
Außenmaße	500 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Wok-Kochfeld 5 kW, Wok-Topferkennung – Ceran®-Kochfeld Ø 350 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 350 W, latent: 400 W

**Sonderausstattung**

10017353	1 Edelstahl-Wokpfanne	345,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herde Flächeninduktion

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 5 kW oder 7 kW Leistung je Heizzone erhältlich, Insel-Flächeninduktion mit 10 kW Leistung
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Schnelle Energieübertragung
- Hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Herd Flächeninduktion 2



Außenmaße	500 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 340 x 690 mm – Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 5,0 kW bzw. 7,0 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 280 x 290 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	siehe Tabelle	
Wärmeabgabe	sensibel: 700/980 W, latent: 800/1120 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	10,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	14,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A	
2023107	•		Preis auf Anfrage
2023108		•	Preis auf Anfrage

Elektro-Herd Flächeninduktion 4



Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 700 x 690 mm – Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 5,0 kW bzw. 7,0 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 280 x 290 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	siehe Tabelle	
Wärmeabgabe	sensibel: 1400/1960 W, latent: 1600/2240 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	20,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	28,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A	
2023109	•		Preis auf Anfrage
2023110		•	Preis auf Anfrage

Elektro-Herd Insel-Flächeninduktion

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	2023111	
Außenmaße	500 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 400 x 400 mm – Kochfeld mit 1 Heizzone, 10,0 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 325 x 325 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	10,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in die Geräteabdeckung mit großer Überschümmulde eingeschweißt
- Beheizung durch Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer, Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung, u. a. zur leichten Reinigung
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Heizleistungserhöhung und Backkorbhubvorrichtung mit Zeitschaltuhr als Ausführungsvarianten lieferbar
- Sicherer Fettablass nach unten über Kugelhahn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Fritteuse LONDON 1



Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwanne 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	6 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 540 W, latent: 4200 W
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "L"

Sonderausstattung		
813001	Fettablassbehälter 15 Liter	465,— €
10027928	1 Spritzschutz	360,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausstattung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	Absicherung	
2020321	•		3 x 16 A	5.080,— €
2020321B		•	3 x 16 A	5.310,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage

### Elektro-Fritteuse LONDON 1 mit elektronischer Regelung EcoControl

7.840,— €

Bestell-Nr.	2020323B
Beschreibung	Wie Gerät 2020321B, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Fritteuse LONDON 2



Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwannen je 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt je 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	12 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 1080 W, latent: 8400 W
Zubehör	2 Deckel, 2 Fettkläreinsätze, 2 Backkörbe "L"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
10027929	1 Spritzschutz	380,— €
815296	Fettfilterpumpsystem	5.920,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung				Gesamt Preis
	Grundausstattung	Backkorbhubvorrichtung Zeitschaltuhr	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2020325	•			3 x 20 A	7.390,— €
2020325A		•		3 x 20 A	10.660,— €
2020325B			•	3 x 32 A	7.820,— €
2020325C		•	•	3 x 32 A	11.080,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage

Elektro-Fritteuse LONDON 2 mit elektronischer Regelung EcoControl

Beschreibung	Wie Gerät 2020325B, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
--------------	---

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Backkorbhubvorrichtung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2020327B		•	3 x 32 A	10.350,— €
2020327C	•	•	3 x 32 A	13.610,— €

Elektro-Fritteuse PARIS



Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwanne 400 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 30 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 7000 W
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "P", 2 Backkörbe "L"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
10027929	1 Spritzschutz	380,— €
815301	Fettfilterpumpensystem	5.920,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung				Gesamt Preis
	Grundausstattung	Backkorbhubvorrichtung Zeitschaltuhr	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2020330	•			3 x 16 A	6.260,— €
2020330A		•		3 x 16 A	8.270,— €
2020330B			•	3 x 32 A	7.400,— €
2020330C		•	•	3 x 32 A	9.400,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage

Elektro-Fritteuse PARIS mit elektronischer Regelung EcoControl

Beschreibung	Wie Gerät 2020330B, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
--------------	---

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Backkorbhubvorrichtung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2020329B		•	3 x 32 A	9.930,— €
2020329C	•	•	3 x 32 A	11.930,— €

## Elektro-Großfritteusen

- Beheizung durch Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer, Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung, u. a. zur leichten Reinigung
- Robust und standfest im Großküchenalltag
- Backhubvorrichtung serienmäßig
- Entladesystem für den perfekten Arbeitsablauf (optional)
- Wahlweise Hubmotor und Entladesystem links oder rechts
- Transportwagen für GN-Behälter optional
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt sowie „Feuerlöschkontakt“ zum Ansteuern einer Feuerlöschanlage
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor links

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10010520
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	800 x 600 x 270 mm, Gesamtfüllmenge: 115 Liter
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Hand/Automatik-Schalter, Zeitschaltuhr, Getriebe-Motor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	42,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 80 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3780 W, latent: 29400 W
Zubehör	Deckel, Fettkläreinsatz, 1 Backkorb K, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

#### Sonderausstattung

205089	1 Schwenkauslauf für Fettablass	730,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
10022771	Mobiles Fettfiltersystem 120 L (230 V)	Preis auf Anfrage
10022773	Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)	Preis auf Anfrage
10023095	1 Steckdose 230 V im Unterbau	Preis auf Anfrage

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor links mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10017793
Beschreibung	Wie Gerät 10010520, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor rechts

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10012739
Beschreibung	Wie Gerät 10010520, jedoch mit Hubmotor rechts.

Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor rechts mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10011983
Beschreibung	Wie Gerät 10012739, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor links und Entladesystem rechts

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10012742
Außenmaße	1800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	800 x 600 x 270 mm, Gesamtfüllmenge: 115 Liter
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Hand/Automatik-Schalter, Zeitschaltuhr, Getriebe-Motor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	42,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 80 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3780 W, latent: 29400 W
Zubehör	Deckel, Fettkläreinsatz, Backkorb mit Entladeklappen, 8 Gerätefüße (150 mm hoch, +/- 15 mm höhenverstellbar)

Sonderausstattung		
205089	1 Schwenkauslauf für Fettablass	730,— €
960356	1 Transportwagen für Behälter GN 2/1-150	2.720,— €
10022771	Mobiles Fettfiltersystem 120 L (230 V)	Preis auf Anfrage
10022773	Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)	Preis auf Anfrage
10023095	1 Steckdose 230 V im Unterbau	Preis auf Anfrage

**Frittierstation bestehend aus 2 Elektro-Großfritteusen KÖLN mit zentralem Entladesystem auf Anfrage.**  
**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor links und Entladesystem rechts mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10011982
Beschreibung	Wie Gerät 10012742, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor rechts und Entladesystem links

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10011678
Außenmaße	1800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	800 x 600 x 270 mm, Gesamtfüllmenge: 115 Liter
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Hand/Automatik-Schalter, Zeitschaltuhr, Getriebe-Motor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	42,0 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 80 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3780 W, latent: 29400 W
Zubehör	Deckel, Fettkläreinsatz, Backkorb mit Entladeklappen, 8 Gerätefüße (150 mm hoch, +/- 15 mm höhenverstellbar)

**Sonderausstattung**

205089	1 Schwenkauslauf für Fettablass	730,— €
960356	1 Transportwagen für Behälter GN 2/1-150	2.720,— €
10022771	Mobiles Fettfiltersystem 120 L (230 V)	Preis auf Anfrage
10022773	Fettfilter (1 Karton à 50 Stück)	Preis auf Anfrage
10023095	1 Steckdose 230 V im Unterbau	Preis auf Anfrage

**Frittierstation bestehend aus 2 Elektro-Großfritteusen KÖLN mit zentralem Entladesystem auf Anfrage.**

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Großfritteuse KÖLN mit Hubmotor rechts und Entladesystem links mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10017794
Beschreibung	Wie Gerät 10011678, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Griddleplatten und Griddlepfannen

- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- Griddleplatten teilweise mit verschiedenen Bratplatten-Ausführungen lieferbar:  
Glatte Ausführung aus hochwarmfestem Stahl oder aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®), halbseitig geriffelte Ausführung aus hochwarmfestem Stahl oder aus Chrom-Nickel-Stahl und ganzseitig geriffelte Ausführung aus Chrom-Nickel-Stahl
- Bratplatten hygienisch dicht verschweißt
- Griddlepfannen mit Bratpfanne komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404; Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte ¾ SUPRA

6.010,- €



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	2021134A
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen Gerät mit einer regelbaren Heizzone Bratfläche 300 x 540 mm Fettauffangbehälter ca. 4 Liter
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1782 W, latent: 2160 W

Sonderausstattung		
945650	1 Spritzschutz	221,- €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

<b>Außenmaße</b>	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 500 x 540 mm – Fettauffangbehälter ca. 4 Liter	
<b>Elektrische Ausrüstung</b>	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
<b>Anschlusswert</b>	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
<b>Wärmeabgabe</b>	sensibel: 2376 W, latent: 2880 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945525	1 Spritzschutz	227,– €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2021126	•		5.640,– €
2021127		•	6.090,– €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2021126A	•			6.350,– €
2021127A		•		7.230,– €
2021139A			•	7.700,– €

Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 705 x 545 mm – Fettauffangbehälter ca. 4 Liter	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 3564 W, latent: 4320 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945530	1 Spritzschutz	300,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2021130	•		8.880,— €
2021131		•	9.420,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2021130A	•			9.880,— €
2021131A		•		10.870,— €
2021141A			•	11.410,— €

## Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

7.280,— €



Bestell-Nr.	10013254
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Nenninhalt: 15 Liter</li> <li>– 1 Heizzone</li> <li>– Bratfläche 300 x 540 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 2430 W, latent: 2160 W

**Sonderausstattung**

845531	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.220,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

7.620,— €



Bestell-Nr.	2022507
Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 26 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 500 x 540 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3240 W, latent: 2880 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

845671	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.370,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

11.150,— €



Bestell-Nr.	2022509
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 37 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 705 x 545 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

Sonderausstattung		
10013258	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.930,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Bainmaries

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißte Wanne
- Thermostatische Regelung – indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Bainmarie 1/1 GN

4.290,— €



Bestell-Nr.	2020505
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm für 1 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	1,5 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 250 W, latent: 400 W

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 76, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

### Elektro-Bainmarie 2/1 GN

5.110,— €



Bestell-Nr.	2020501
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 630 x 510 mm für 2 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter)
Elektrische Ausrüstung	Siehe Gerät 2020505.
Anschlusswert	3 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 375 W, latent: 600 W

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 76, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

## Elektro-Kochmarie und Elektro-Nudelkocher

- Eingeschweißte Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Beheizung durch SUPRA-Beheizungssystem sorgt für kurze Aufheizzeiten sowie lange Lebensdauer der Heizkörper
- Stufenlose Leistungseinstellung und thermostatische Regelung
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Schwenkbarer Wasserzulaufhahn und Ablasskugelhahn R 1½"
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Kochmarie 1/1 GN

7.520,— €



Bestell-Nr.	2022603
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Wanne 305 x 510 mm für 1 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter) – Multifunktionsgerät zum Kochen und Warmhalten
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W
Zubehör	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne

#### Sonderausstattung

201763	1 Überlaufstopfen	114,— €
845531	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.220,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Nudelkocher

8.450,— €



Bestell-Nr.	2020402
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W
Zubehör	1 Einlegeboden gelocht, 1 Standrohr mit Stärkeüberschäummulde und gelochtem Abdeckblech, je 2 Nudelkochkörbe links und rechts aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne

**Sonderausstattung**

10016886	Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl	395,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Tiefgezogene Wannen mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Keramik-Strahlungskörper zum Heißhalten von Frittiergut
- Herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten
- Absolut dicht und nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN

4.990,— €



Bestell-Nr.	2020601	
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Keramik-Strahlungsheizkörper, Elektro-Festanschluss IPX5	
Anschlusswert	1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 175 W	
Zubehör	GN-Behälter 1/1-200 mm tief, Einlegeblech gelocht	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017300	1 Pommes frites Schaufel	161,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Infra-Grills

- Sauberes Grillen mit Infra-Wärmestrahlung
- Der herauschwenkbare Strahlungsheizkörper erleichtert die Reinigung
- Fettauffangwanne mit Wasser zu befüllen, u. a. zur leichten Reinigung
- Wannenfoden mit Auslauf in den Unterbau führend – Ablassventil DN 20 senkrecht nach unten
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Grill

6.320,— €



Bestell-Nr.	10010091
Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 380 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5600 W latent: 1225 W
Zubehör	2 Guss-Bratroste

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Elektro-Infra-Grill 2

8.770,— €



Bestell-Nr.	10018148
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 580 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8400 W latent: 1838 W
Zubehör	3 Guss-Bratroste

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kippbratpfannen mit Unterbau

- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- Kippbratpfannen-Tiegel mit Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Optional mit Hand- oder Motorkippung
- Ideale Tiegellagerung verhindert ein Wandern des Ausgießstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Handkippung

14.760,— €



Bestell-Nr.	2021401C
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 mm, 200 mm tief
optimierter Nenninhalt / Nutzfüllmenge	77 Liter / 62 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

Sonderausstattung		
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Motorkippung

14.560,— €



Bestell-Nr.	2021402C	
Beschreibung	Wie Geräte 2021401C, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	11 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 4950 W, latent:4400 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung

18.390,— €



Bestell-Nr.	2021407C	
Außenmaße	1100 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 mm, 200 mm tief	
optimierter Nenninhalt / Nutzfüllmenge	111 Liter / 89 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.</b>		

Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Motorkippung

18.190,— €



Bestell-Nr.	2021408C	
Beschreibung	Wie Geräte 2021407C, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6570 W, latent: 5840 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

## Elektro-Kippbratpfannen mit Seitenholmen

- Kippbratpfannen-Tiegel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404) mit Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- 55 mm Abstand zwischen Tiegel und Seitenholm – für einfache Reinigung
- Ideale Tiegellagerung verhindert ein Wandern des Ausgiesstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK®**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Handkippung

18.760,— €



Bestell-Nr.	10019138
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 mm, 210 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	80 Liter / 65 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Motorkippung

18.560,— €



Bestell-Nr.	10019140	
Beschreibung	Wie Gerät 10019138, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	11 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 4950 W, latent: 4400 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

## Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung

21.820,— €



Bestell-Nr.	10019142	
Außenmaße	1600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 mm, 210 mm tief	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	116 Liter / 94 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Motorkippung

21.620,— €



Bestell-Nr.	10019144	
Beschreibung	Wie Gerät 10019142, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6570 W, latent: 5840 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

## Elektro-Braisièren MAGNUM

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Braisièren-Tiegel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404); Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Braisièren-Tiegel mit erhöhtem Rand dicht eingeschweißt
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Serienmäßig mit elektronischer Regelung „EcoControl“
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn (Standvariante)
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Braisière MAGNUM 2/1 GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019170
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 250 mm
Nenninhalt / Nutzfüllm.	92 Liter / 77 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufstopfen, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
10017018	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	81,- €
895044	1 Messstab	81,- €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,- €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,- €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM 2/1 GN – 300

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019171	
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	111 Liter / 96 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe Gerät 10019170.	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016848	automatische Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
895049	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Braisière MAGNUM 3/1 GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019172	
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 250 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	135 Liter / 113 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5	
Anschlusswert	19,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 8640 W, latent: 7680 W	
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufstopfen, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017018	1 Einlegeboden (3 Stück erforderlich)	81,— €
895054	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM 3/1 GN – 300

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019173	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	165 Liter / 143 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe Gerät 10019172.	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016849	automatische Hubvorrichtung für z.B. 9x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
895059	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 2/1 GN Handkippung

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019139
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 210 mm
Nenninhalt / Nutzfüllm.	80 Liter / 65 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Beschreibung	55 mm Abstand zwischen Tiegel und Seitenholm – für einfache Reinigung
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

**Sonderausstattung**

10017018	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	81,— €
895064	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 2/1 GN Motorkippung

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019141
Beschreibung	Wie Gerät 10019139, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.
Anschlusswert	14,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 6570 W, latent: 5840 W

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 2/1 GN – 300 Handkippung

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019146	
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	111 Liter / 96 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe 10019139.	
<b>Sonderausstattung</b>		
895069	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 2/1 GN – 300 Motorkippung

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019147
Beschreibung	Wie Gerät 10019146, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.
Anschlusswert	14,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 6570 W, latent: 5840 W

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 3/1 GN Handkippung

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019143
Außenmaße	1600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 210 mm
Nenninhalt / Nutzfüllm.	116 Liter / 94 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Beschreibung	55 mm Abstand zwischen Tiegel und Seitenholm – für einfache Reinigung
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5
Anschlusswert	19,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8640 W, latent: 7680 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

**Sonderausstattung**

10017018	1 Einlegeboden (3 Stück erforderlich)	81,— €
895074	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 3/1 GN Motorkippung

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019145
Beschreibung	Wie Gerät 10019143, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.
Anschlusswert	19,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8730 W, latent: 7760 W

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 3/1 GN – 300 Handkippung

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019148	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	165 Liter / 143 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe 10019143.	
<b>Sonderausstattung</b>		
895079	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM 3/1 GN – 300 Motorkippung

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019149	
Beschreibung	Wie Gerät 10019148, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Anschlusswert	19,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 8730 W, latent: 7760 W	

## Elektro-Schnellkochkessel (Rund)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energie- und Wasserverbrauch sowie hohen Wirkungsgrad
- Kurze Ankochzeiten durch Schnell-Dampf-System VAPRO
- Serienmäßige Ausstattung mit 3 Kochstufen (leichtes Sieden, mittleres und starkes Wallen)
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung dadurch ständige Betriebsbereitschaft
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### VAPRO

Informationen finden Sie auf den Seiten 234-235.

### Elektro-Schnellkochkessel 60 L

15.700,— €



Bestell-Nr.	2022802C
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	21 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX6
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	16 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 560 W, latent: 3200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Elektro-Schnellkochkessel 60 L mit elektronischer Regelung EcoControl

18.460,— €

Bestell-Nr.	10018552
Beschreibung	Wie Gerät 2022802C, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Schnellkochkessel 100 L

17.480,— €



Bestell-Nr.	2022804C
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 630 mm, 397 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	113 Liter / 100 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	26 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Pilotheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX6
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	21 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A
Wärmeabgabe	sensibel: 735 W, latent: 4200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216281	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.990,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Schnellkochkessel 100 L mit elektronischer Regelung EcoControl

20.240,— €

Bestell-Nr.	10018553
Beschreibung	Wie Gerät 2022804C, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Schnellkochkessel 150 L

21.690,— €



Bestell-Nr.	2022805C
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 665 mm, 500 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	163 Liter / 150 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	32 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX6
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	26 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 910 W, latent: 5200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Abflusssieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Schnellkochkessel 150 L mit elektronischer Regelung EcoControl

24.450,— €

Bestell-Nr.	10018554
Beschreibung	Wie Gerät 2022805C, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chromnickelstahl (1.4404) (AISI 316)
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energie- und Wasserverbrauch sowie hohen Wirkungsgrad
- Kurze Ankochzeiten durch Schnell-Dampf-System VAPRO – spart das Gargut und spart Zeit
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung, dadurch ständige Betriebsbereitschaft
- Serienmäßige Ausstattung mit 3 Kochstufen (leichtes Sieden, mittleres und starkes Wallen)
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Der Kippwinkel des Kessels von mehr als 90 Grad erleichtert das Ausgießen, Entleeren und Reinigen
- Ideale Kessellagerung verhindert ein Wandern des Ausgiesstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Die große Ausgießhöhe ermöglicht das problemlose Entleeren in größere Behälter
- Sämtliche Armaturen und Anzeigeeinstrumente im Seitenholm integriert
- Kippung manuell oder elektromotorisch
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### VAPRO

Informationen finden Sie auf den Seiten 234-235.

### Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L Motorkippung VAPRO

23.410,- €



Bestell-Nr.	10019208
Außenmaße	1100 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	21 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Pilotheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	16,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 567 W, latent: 3240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,- €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,- €
10032314	1 Abseihsieb	395,- €
895034	1 Messstab	81,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L Handkippung VAPRO

23.610,— €

Bestell-Nr.	10019207
Beschreibung	Wie Gerät 10019208, aber mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Anschlusswert	16 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 560 W, latent: 3200 W

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L Motorkippung VAPRO und EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019209
Beschreibung	Wie Gerät 10019208, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L Motorkippung VAPRO

25.780,— €



Bestell-Nr.	10019211
Außenmaße	1200 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 630 mm, 397 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	113 Liter / 100 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	26 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	21,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A
Wärmeabgabe	sensibel: 742 W, latent: 4240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216281	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.990,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Absehsieb	395,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L Handkippung VAPRO

25.980,— €

Bestell-Nr.	10019210
Beschreibung	Wie Gerät 10019211, aber mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Anschlusswert	21 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A
Wärmeabgabe	sensibel: 735 W, latent: 4200 W

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L Motorkippung VAPRO und EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019212
Beschreibung	Wie Gerät 10019211, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L Motorkippung VAPRO

28.650,— €



Bestell-Nr.	10019214
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 665 mm, 500 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	163 Liter / 150 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	32 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	26,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 917 W, latent: 5240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Absehsieb	395,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L Handkippung VAPRO

28.850,— €

Bestell-Nr.	10019213
Beschreibung	Wie Gerät 10019214, aber mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Anschlusswert	26 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 910 W, latent: 5200 W

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L Motorkippung VAPRO und EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019215
Beschreibung	Wie Gerät 10019214, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 200 L Motorkippung VAPRO

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019217
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Nenninhalt / Nutzfüllm.	213 Liter / 200 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Tiegel-Innenmaß	Ø 665 mm, 645 mm tief, Werkstoff 1.4404
Ankochzeit	42 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	26,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 917 W, latent: 5240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Abseihsieb	395,— €
10019904	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 200 L Handkippung VAPRO

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019216
Beschreibung	Wie Gerät 10019217, aber mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Anschlusswert	26 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 910 W, latent: 5200 W

Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 200 L Motorkippung VAPRO und EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019218
Beschreibung	Wie Gerät 10019217, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energie- und Wasserverbrauch sowie hohen Wirkungsgrad
- Kurze Ankochzeiten durch Schnell-Dampf-System VAPRO
- Serienmäßige Ausstattung mit 3 Kochstufen (leichtes Sieden, mittleres und starkes Wallen)
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung EcoControl
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung, dadurch ständige Betriebsbereitschaft
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### VAPRO

Informationen finden Sie auf den Seiten 234-235.

### Elektro-Schnellkochkessel 1

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018798
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	500 x 540 mm, 535 mm tief, für 2 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	140 Liter / 130 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	33 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	20,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A
Wärmeabgabe	sensibel: 728 W, latent: 4160 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

Sonderausstattung		
10016842	automatische Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (2 Stück erforderlich)	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	104,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Elektro-Schnellkochkessel 1 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018800
Beschreibung	Wie Gerät 10018798, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Schnellkochkessel 2

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018799
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	700 x 540 mm, 535 mm tief, für 4 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	195 Liter / 180 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	41 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Piloheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	25,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A
Wärmeabgabe	sensibel: 903 W, latent: 5160 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Abfallsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016843	automatische Hubvorrichtung für z.B. 12x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (4 Stück erforderlich)	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	104,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Schnellkochkessel 2 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018801
Beschreibung	Wie Gerät 10018799, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Elektro-Kochkessel 3

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018803
Außenmaße	1400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	1020 x 540 mm, 535 mm tief, für 6 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	285 Liter / 260 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	43 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Pilotheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	35,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 63 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1253 W, latent: 7160 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016844	automatische Hubvorrichtung für z.B. 18x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (6 Stück erforderlich)	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	104,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kochkessel 3 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018805
Beschreibung	Wie Gerät 10018803, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Kochkessel 500 L

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10029366
Außenmaße	2000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	1690 x 665 mm, 465 mm tief, für 12 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	545 Liter / 490 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	53 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Pilotheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	50,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 100 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1778 W, latent: 10160 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 6 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (12 Stück erforderlich)	515,— €
895015	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Kochkessel 500 L mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10029367
Beschreibung	Wie Gerät 10029366, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Dampf-Schnellkochkessel (Rund)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Regelung über manuelles Dampfventil (Schutzart IPX6)
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Für bauseitigen Dampferzeuger
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

Dampf-Schnellkochkessel 60 L

14.350,— €



Bestell-Nr.	10018566
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	17 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Nennwärmebelastung	23 kW (37 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 805 W, latent: 4600 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Schnellkochkessel 100 L

15.560,— €



Bestell-Nr.	10018567
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 630 mm, 397 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	113 Liter / 100 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	21 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Nennwärmebelastung	31 kW (50 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 1085 W, latent: 6200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216281	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.990,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Schnellkochkessel 150 L

19.310,— €



Bestell-Nr.	10018568
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 665 mm, 500 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	163 Liter / 150 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	24 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Nennwärmebelastung	41 kW (66 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 1435 W, latent: 8200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel

- Regelung über manuelles Dampfventil – für bauseitigen Dampferzeuger
- Der Kippwinkel des Kessels von mehr als 90 Grad erleichtert das Ausgießen, Entleeren und Reinigen
- Kippung manuell oder elektromotorisch
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Die große Ausgießhöhe ermöglicht das problemlose Entleeren in größere Behälter
- Ideale Kessellagerung verhindert ein Wandern des Ausgiesstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Sämtliche Armaturen und Anzeigeeinstrumente im Seitenholm integriert
- Schutzart IPX5 bei Geräten mit Motorkippung
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Dampf-Kipp Schnellkochkessel 60 L Motorkippung

22.920,— €



Bestell-Nr.	10019200
Außenmaße	1100 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	17 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	23 kW (37 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Anschlusswert	0,2 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 812 W, latent: 4640 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032314	1 Abseisieb	395,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

### Dampf-Kipp Schnellkochkessel 60 L Handkippung

23.120,— €

Bestell-Nr.	10019199
Beschreibung	– Wie Gerät 10019200, jedoch ohne Elektro-Anschluss – Mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Wärmeabgabe	sensibel: 805 W, latent: 4600 W

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel 100 L Motorkippung

25.500,— €



Bestell-Nr.	10019202
Außenmaße	1200 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 630 mm, 397 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	113 Liter / 100 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	21 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	31 kW (50 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Anschlusswert	0,2 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1092 W, latent: 6240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216281	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.990,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Abseihsieb	395,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel 100 L Handkippung

25.700,— €

Bestell-Nr.	10019201
Beschreibung	– Wie Gerät 10019202, jedoch ohne Elektro-Anschluss – Mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Wärmeabgabe	sensibel: 1085 W, latent: 6200 W

Dampf-Kipp Schnellkochkessel 150 L Motorkippung

28.380,— €



Bestell-Nr.	10019204
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 665 mm, 500 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	163 Liter / 150 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	24 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	41 kW (66 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Anschlusswert	0,2 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1442 W, latent: 8240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Absehsieb	395,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

Dampf-Kipp Schnellkochkessel 150 L Handkippung

28.580,— €

Bestell-Nr.	10019203
Beschreibung	– Wie Gerät 10019204, jedoch ohne Elektro-Anschluss – Mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Wärmeabgabe	sensibel: 1435 W, latent: 8200 W

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel 200 L Motorkippung

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019206
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	elektromotorische Kippvorrichtung mit Handschalter
Innenkessel	Ø 665 mm, 645 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	213 Liter / 200 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	26 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	51 kW (81 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Anschlusswert	0,2 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1792 W, latent: 10240 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
10032315	1 Absehsieb	395,— €
10019904	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel 200 L Handkippung

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019205
Beschreibung	– Wie Gerät 10019206, jedoch ohne Elektro-Anschluss – Mit Handkurbel-Kippvorrichtung (selbsthemmendes Getriebe) mit abklappbarem Kurbelgriff
Wärmeabgabe	sensibel: 1785 W, latent: 10200 W

## Dampf-Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Regelung über manuelles Dampfventil – für bauseitigen Dampferzeuger
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Schutzart IPX6
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Dampf-Schnellkochkessel 1

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018794
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	500 x 540 mm, 535 mm tief, für 2 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	140 Liter / 130 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	23 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	32 kW (51 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 1120 W, latent: 6400 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

10016842	automatische Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	104,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

Dampf-Schnellkochkessel 2

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018795
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	700 x 540 mm, 535 mm tief, für 4 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	195 Liter / 180 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	26 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	40 kW (62 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 1400 W, latent: 8000 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016843	automatische Hubvorrichtung für z.B. 12x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	104,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kochkessel 3

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018797
Außenmaße	1400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	1020 x 540 mm, 535 mm tief, für 6 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	285 Liter / 260 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	28 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	53 kW (83 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 1855 W, latent: 10600 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20), 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

### Sonderausstattung

10016844	automatische Hubvorrichtung für z.B. 18x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	104,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kochkessel 500 L

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10029365
Außenmaße	2000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	1690 x 665 mm, 465 mm tief, für 12 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	545 Liter / 490 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	52 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
Armaturen	Dampfventil DN 25, Be- und Entlüfter, Manometer
Nennwärmebelastung	63 kW (102 kg/h), Dampfanschlussdruck 0,5 - 0,8 bar
Wärmeabgabe	sensibel: 2205 W, latent: 12600 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R $\frac{3}{4}$ " (DN 20), 6 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

### Sonderausstattung

202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief	515,— €
895015	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Gas-Herde

- Tiefgezogene geschlossene Kochmulden dicht zum Unterbau
- Die Muldentiefe von 70 mm verringert das lästige Festbrennen überkochender Speisen
- Gas-Absperrhahn in der Frontblende serienmäßig
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login)

### Gas-Herd 2-flammig

5.630,— €



Bestell-Nr.	2063401
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– C-Brenner 3,5 kW (vorn), E-Brenner 7,0 kW (hinten) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn
Nennwärmebelastung	10,5 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2625 W, latent: 1050 W
Zubehör	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost (370 x 700 mm)

#### Sonderausstattung

201861	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	268,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

### Gas-Herd 4-flammig

6.940,— €



Bestell-Nr.	2063402
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 2 x C-Brenner 3,5 kW (vorn rechts, hinten links), D-Brenner 5,6 kW (vorn links), E-Brenner 7,0 kW (hinten rechts) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn
Nennwärmebelastung	19,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 4900 W, latent: 1960 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm)

#### Sonderausstattung

201861	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	268,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

## Gas-Herd 4-flammig mit E-Backofen 2/1 GN

10.490,— €



Bestell-Nr.	2063403
Beschreibung	Wie Gerät 2063402, jedoch mit Elektro-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, Wahlschalter, mit einer Kontrolleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Nennwärmebelastung	19,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 6790 W, latent: 2824 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm)

**Sonderausstattung**

10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 4-flammig mit Gas-Backofen 2/1 GN

11.590,— €



Bestell-Nr.	2063404
Beschreibung	Wie Gerät 2063402, jedoch mit Gas-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Gas-Brat- und Backofen	555 x 662 x 280 mm Indirekt beheizt, 100 – 320 °C
Nennwärmebelastung	7,0 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Armaturen	Atmosphärische Chrom-Nickel-Stahl-Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert, Drucktastenschalter, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Nennwärmebelastung	26,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7350 W, latent: 3360 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm) 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

**Sonderausstattung**

10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 6-flammig

10.290,— €



Bestell-Nr.	2063405
Außenmaße	1200 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 3 x C-Brenner 3,5 kW (vorn links, hinten Mitte, vorn rechts), D-Brenner 5,6 kW (vorn Mitte), 2 x E-Brenner 7,0 kW (hinten links, hinten rechts) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn
Nennwärmebelastung	30,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7525 W, latent: 3010 W
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm)

**Sonderausstattung**

201861	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	268,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 6-flammig mit E-Backofen 2/1 GN

13.840,— €



Bestell-Nr.	2063406
Beschreibung	Wie Gerät 2063405, jedoch mit Elektro-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, Wahlschalter, mit einer Kontrolleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN
Nennwärmebelastung	30,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 9415 W, latent: 3874 W
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm)

**Sonderausstattung**

10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 6-flammig mit Gas-Backofen 2/1 GN

14.940,— €



Bestell-Nr.	2063407	
Beschreibung	Wie Gerät 2063405, jedoch mit Gas-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Gas-Brat- und Backofen	555 x 662 x 280 mm Indirekt beheizt, 100 – 320 °C	
Nennwärmebelastung	7,0 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Armaturen	Atmosphärische Chrom-Nickel-Stahl-Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert, Drucktastenschalter, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	
Nennwärmebelastung	37,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 9975 W, latent: 4410 W	
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 700 mm) 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Glühplattenherde

- Gas-Glühplattenherde verbinden die einfache Handhabung der Elektro-Herde mit den wirtschaftlichen Vorteilen der Gasenergie
- Glühplatte 590 x 650 mm, Stahl, feingeschliffen
- Verzugsarme Stahlplatte mit umweltfreundlichem, leistungsstarkem Ringbrenner
- Stufenlose Temperaturregung
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Glühplattenherd

10.380,— €



Bestell-Nr.	2063501
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Glühplatte 12,5 kW – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Piezo-Zünder
Nennwärmebelastung	12,5 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 3750 W, latent: 1500 W
Zubehör	Aushebegriff, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)
<b>Sonderausstattung</b>	
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) <span style="float: right;">110,— €</span>
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>	

## Gas-Glühplattenherd mit E-Backofen 2/1 GN

13.930,— €



Bestell-Nr.	2063502	
Beschreibung	– Wie Gerät 2063501, jedoch mit Elektro-Backofen – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 670 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C	
Anschlusswert	5,4 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A	
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, Wahlschalter, mit einer Kontrolleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	
Nennwärmebelastung	12,5 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 5640 W, latent: 2364 W	
Zubehör	Aushebegriff, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Glühplattenherd mit Gas-Backofen 2/1 GN

15.030,— €



Bestell-Nr.	2063503	
Beschreibung	– Wie Gerät 2063501, jedoch mit Gas-Backofen – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Gas-Brat- und Backofen	555 x 662 x 280 mm Indirekt beheizt, 100 – 320 °C	
Nennwärmebelastung	7,0 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Armaturen	Atmosphärische Chrom-Nickel-Stahl-Rohrbrenner, Drucktastenschalter, thermoelektrisch gesichert, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	
Nennwärmebelastung	19,5 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 6200 W, latent: 2900 W	
Zubehör	Aushebegriff, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 2/1 GN	98,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech 2/1 GN (530 x 650 x 40 mm)	172,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Fritteuse

- Geringer Fettverbrauch durch indirekte Beheizung über Rauchgaskanäle zur Schonung von Fett und Material bei hohem Wirkungsgrad
- Tiefe, kühle Fettzone zur Aufnahme von Schwebeteilchen
- Thermostatische Regelung und Sicherheits-Temperaturbegrenzer
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Fritteuse PRAG

10.170,– €



Bestell-Nr.	2060301	
Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Gesamtfüllmenge 28 Liter – Wanne 400 x 395 mm, 165 mm tief – DN 15 (1/2") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Temperaturregler, Piezo-Zünder, Fernthermometer	
Nennwärmebelastung	16 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 1440 W, latent: 11200 W	
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "B", 2 Backkörbe "L", 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
813001	Fettablassbehälter 15 Liter	465,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Griddleplatten

- Nahtlos in die Deckplatte eingeschweißte, abgesenkte Platte, mit reinigungsfreundlichen Eckradien
- Thermostatische Temperaturregelung
- Bratplatte aus hochwarmfestem Spezialstahl
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Griddleplatte 1



Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Fettauffangbehälter ca. 4 Liter – Bratfläche 420 x 545 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Temperaturregler	
Nennwärmebelastung	7 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 2450 W, latent: 2800 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017094	1 Spritzschutz	221,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2061101	•		6.410,— €
2061102		•	6.840,— €

## Gas-Griddleplatte 2



<b>Außenmaße</b>	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
<b>Beschreibung</b>	– Fettauffangbehälter ca. 6,25 Liter – Bratfläche 900 x 545 mm, 2 Zonen – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
<b>Armaturen</b>	Piezo-Zünder, atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung je Zone
<b>Nennwärmebelastung</b>	14 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
<b>Wärmeabgabe</b>	sensibel: 4900 W, latent: 5600 W
<b>Zubehör</b>	4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

### Sonderausstattung

10019903	1 Spritzschutz	375,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2061107	•		11.090,— €
2061107A		•	12.540,— €

## Gas-Glühsteingrills

- Speziell zum Grillen von Steaks etc.
- Besonderes Garverfahren durch Glühsteine
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 1

10.210,— €



Bestell-Nr.	10018737
Außenmaße	600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 320 x 510 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Allgashahn
Nennwärmebelastung	10 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7200 W latent: 2000 W
Zubehör	1 Guss-Bratrost, Glühsteine, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost	265,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

12.410,— €



Bestell-Nr.	10018661
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 2 Zonen je 320 x 510 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder und Allgashahn für jede Zone
Nennwärmebelastung	20 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 14400 W latent: 4000 W
Zubehör	2 Guss-Bratoste, Glühsteine, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost (2 Stück erforderlich)	265,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Kippbratpfannen mit Seitenholmen

- Der vornliegende Drehpunkt des Tiegels und die Form der Ausgießöffnung verhindern das Wandern und Streuen des Ausgießstrahls und garantiert völlige Entleerung
- 55 mm Reinigungsfuge zwischen Tiegel und Seitenholm
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Tiegelboden serienmäßig aus Spezial-Sandwichmaterial für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN Handkippung

24.450,— €



Bestell-Nr.	10019150
Außenmaße	1300 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 mm, 210 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	80 Liter / 65 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Gas-Magnetventil, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Überzündbrücke, elektronische Zündung und Flammüberwachung, Gas-Magnetventil
Anschlusswert	0,1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	12 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 5422 W, latent: 5420 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

### Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN Motorkippung

24.250,— €



Bestell-Nr.	10019151
Beschreibung	Wie Gerät 10019150, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Gas-Magnetventil, Spindel-Motor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	0,1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5512 W, latent: 5500 W

#### Sonderausstattung

845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €
--------	---	---------

## Gas-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung

28.620,— €



Bestell-Nr.	10019152
Außenmaße	1600 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 mm, 210 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	116 Liter / 94 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Gas-Magnetventil, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Überzündbrücke, elektronische Zündung und Flammüberwachung, Gas-Magnetventil
Anschlusswert	0,1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	17 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7672 W, latent: 7670 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Kippbratpfanne 3/1 GN Motorkippung

28.420,— €



Bestell-Nr.	10019153
Beschreibung	Wie Gerät 10019152, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Gas-Magnetventil, Spindel-Motor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	0,1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 7762 W, latent: 7750 W

**Sonderausstattung**

845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €
--------	---	---------

## Gas-Schnellkochkessel (Rund)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- **Innovative Gas-Gebläsebrenner-Technologie** für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energieverbrauch (Wirkungsgrad ca. 90 %)
- Weniger Emissionen durch optimale Vermischung der Verbrennungsluft mit dem Gas
- Geräte sind vom Vordruck der Gasleitung unabhängig
- Serienmäßige Ausstattung mit 8 Kochstufen und Sanft-Ankochregelung
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung EcoControl
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Schnellkochkessel 60 Liter

21.980,— €



Bestell-Nr.	10018555
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Ankochzeit	22 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	15 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 1500 W, latent: 4500 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Schnellkochkessel 60 Liter mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018556
Beschreibung	Wie Gerät 10018555, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Gas-Schnellkochkessel 100 Liter

24.170,— €



Bestell-Nr.	10018557
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 630 mm, 397 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	113 Liter / 100 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	28 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	20 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2000 W, latent: 6000 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216281	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.990,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Schnellkochkessel 100 Liter mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018558
Beschreibung	Wie Gerät 10018557, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Gas-Schnellkochkessel 150 Liter

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018559
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 665 mm, 500 mm tief, Werkstoff 1.4404
Nenninhalt / Nutzfüllm.	163 Liter / 150 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	32 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	26 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2600 W, latent: 7800 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.270,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Schnellkochkessel 150 Liter mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018560
Beschreibung	Wie Gerät 10018559, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Gas-Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- **Innovative Gas-Gebläsebrenner-Technologie** für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energieverbrauch (Wirkungsgrad ca. 90 %)
- Weniger Emissionen durch optimale Vermischung der Verbrennungsluft mit dem Gas
- Geräte sind vom Vordruck der Gasleitung unabhängig
- Serienmäßige Ausstattung mit 8 Kochstufen und Sanft-Ankochregelung
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung EcoControl
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Schnellkochkessel 1

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018806
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	500 x 540 mm, 535 mm tief für 2 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	140 Liter / 130 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	31 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	24 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2400 W, latent: 7200 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
10016842	automatische Hubvorrichtung für z.B. 6x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	104,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Schnellkochkessel 1 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018808
Beschreibung	Wie Gerät 10018806, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Gas-Schnellkochkessel 2

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018807
Außenmaße	1000 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	700 x 540 mm, 535 mm tief für 4 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	195 Liter / 180 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	34 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	30 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 3000 W, latent: 9000 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016843	automatische Hubvorrichtung für z.B. 12x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (4 Stück erforderlich)	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	104,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Schnellkochkessel 2 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018809
Beschreibung	Wie Gerät 10018807, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

Gas-Kochkessel 3

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10018810
Außenmaße	1400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	1020 x 540 mm, 535 mm tief für 6 x GN 1/1 – 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	285 Liter / 260 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	40 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	38 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 3800 W, latent: 11400 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016844	automatische Hubvorrichtung für z.B. 18x 1/1 GN – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief (6 Stück erforderlich)	515,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	104,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Gas-Kochkessel 3 mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018811
Beschreibung	Wie Gerät 10018810, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Arbeitstische

- Ober- und Unterbau optional mit Kastenschubladen ab 400 mm Gerätelänge
- Einbau von Winkelschienen für GN-Behälter möglich
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Arbeitstisch



<b>Außenmaße</b>	„L“ x 850 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	– Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301) – Deckplatte dicht verschweißt mit seitlichen Ablaufrinnen zur leichten Reinigung	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Sonderausstattung für OPTIMA 850-Arbeitstische siehe ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Länge „L“ mm	Gesamt Preis
10019229	200	1.710,— €
10020147	300	1.790,— €
10018324	400	1.910,— €
10018421	500	1.990,— €
10018323	600	2.060,— €
10018322	800	2.400,— €
10019080	1000	2.730,— €
10019121	1200	2.940,— €

Zwischenlängen und Preise auf Anfrage.

## Hygieneschrankräume



### MKN setzt neue Hygienemaßstäbe.

Die Schrankräume der OPTIMA-Geräte in MKN-Hygieneausführung sind wie das gesamte Gehäuse aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301). Alle Übergänge an Boden, Rück- und Seitenwänden haben einem reinigungsfreundlichen Radius von 20 mm und sind fugenlos verschweißt. Die Ecken sind als Kugelecken ausgeführt.

Die MKN Hygieneausführung für Schrankräume der Linien OPTIMA 700 und OPTIMA 850 sowie der MKN MasterLine erfüllt bzw. übertrifft die Anforderungen der Hygieneausführung H2 nach DIN 18865-9.

Maße in [mm]					
L <sub>1</sub>	400	500	600	800	1200
L <sub>2</sub>	320	420	520	720	1120
B	640 (OPTIMA 850 / OPTIMA 700)				
H	390				

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Gesamt Preis
	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung (H2) für OPTIMA 850 / 700 Elektro-Geräte	
10020516	für eine Gerätelänge von 400 mm	915,— €
10020517	für eine Gerätelänge von 500 mm	945,— €
10020518	für eine Gerätelänge von 600 mm	965,— €
10020519	für eine Gerätelänge von 800 mm	1.020,— €
10020520	für eine Gerätelänge von 1200 mm	1.130,— €

**Hygieneschränke für Elektro Großfritteusen, Nudelkocher sowie Gas-Geräte auf Anfrage!**

## Sonderausstattungen

Ziffern (s. auch S. 129)	Bestell- Nr.	Bezeichnung	Menge bzw. Länge, ME	Preis
--------------------------------	-----------------	-------------	-------------------------	-------

## Sonderausstattungen für Block- bzw. Reihenaufstellung (unbedingt erforderlich)

1.	945001	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung von zwei OPTIMA 850-Geräten	1 Stück	73,— €
	945209	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung der OPTIMA 850-Kippbratpfannen ohne Seitenholme mit anderen OPTIMA 850-Geräten	1 Stück	50,— €
	945021	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung von zwei OPTIMA 700-Geräten	1 Stück	70,— €
2.	945055	<b>Klemmschiene</b> , bei Blockaufstellung der Geräte über die hintere Aufkantung gesteckt, hohe Dichtigkeit	je lfd. m	117,— €
3.	975150	<b>Wandabschlussprofil</b> , zum hinteren Wandabschluss, durchgehendes Z-Profil, wird an die Wand gedübelt, 75 mm hoch	je lfd. m	122,— €
4.	845211	<b>Abdeckleiste</b> , seitlicher Abschluss bei Blockaufstellung je 1 x für die Stirnseiten, 35 mm breit, inkl. Befestigungswinkel	1 Stück	81,— €

## Sonderausstattungen für Block- bzw. Reihenaufstellung (nach Bedarf)

5.	845001	<b>Arbeitsplatte</b> , zwischen zwei OPTIMA 850-Geräten eingehängt (keine Klemmstege mehr erforderlich)	bis 300 mm Breite je weitere 100 mm	640,— € 83,— €
	845416	<b>Arbeitsplatte</b> , zwischen zwei OPTIMA 700-Geräten eingehängt (keine Klemmstege mehr erforderlich)	bis 300 mm Breite je weitere 100 mm	595,— € 78,— €
6.	845011	<b>Frontblende</b> , nur in Verbindung mit der Arbeitsplatte (Ziffer 5)	bis 300 mm Länge je weitere 100 mm	285,— € 72,— €
	10031829	<b>Frontblende</b> für OPTIMA 850/700 Arbeitstisch 200 mm	1 Stück	auf Anfrage
	10031832	<b>Frontblende</b> für OPTIMA 850/700 Arbeitstisch 300 mm	1 Stück	auf Anfrage
7.	845141	<b>Griffstange</b> , als vorderer Handlauf. Rohr 20 x 40 mm	je lfd. m	310,— €
8.	845421	<b>Bord</b> , zur Erweiterung der Stellfläche vor den Geräten, Rohr 80 x 40 mm	je lfd. m	410,— €
9.	9109141	<b>Sockelblende</b> , schraubbar, mit Höhenverstellung für 150 mm Gerätefuß	je lfd. m	216,— €
10.	845121	<b>Abdeckung</b> , mit 2 Seitenblenden für Blockaufstellung (Länge und Breite frei wählbar)		auf Anfrage
	9109140	<b>Rückwandverkleidung</b> , durchgehend über mehrere Geräte (max. 2800 mm in einem Stück)	je lfd. m	675,— €
11.		<b>Deckplattenverbreiterung</b> , (zum Aufstellen von OPTIMA 700-Geräten in einer Linie mit OPTIMA 850-Geräten)		
	845441	Ausführung: Abschluss links	400 mm Länge je weitere 100 mm	360,— € 31,— €
	845446	Ausführung: Abschluss rechts	400 mm Länge je weitere 100 mm	360,— € 31,— €
12.	845451	Ausführung: Abschluss zwischen zwei Geräten	400 mm Länge je weitere 100 mm	360,— € 31,— €
		<b>Rückwandausschnitte</b> für Medienzuleitung von hinten	1 Stück	auf Anfrage
		<b>Sockelschließprofil</b> für den Verschluss des Grundbodens bei Sockelaufstellung mit vorderem Rücksprung größer 90 mm	je lfd. m	370,— €

NEU

Ziffern (s. auch S. 129)	Bestell- Nr.	Bezeichnung	Menge bzw. Länge, ME	Preis
<b>Sonderausstattungen für die Geräte</b>				
13.		<b>Flügel Tür(en)</b> , mit Halterung und Magnet		
	845031	Für eine Gerätelänge von 400 mm	1 Stück	350,— €
	845866	Für eine Gerätelänge von 500 mm	1 Stück	395,— €
	845036	Für eine Gerätelänge von 600 mm	1 Stück	455,— €
	845041	Für eine Gerätelänge von 800 mm	2 Stück	700,— €
	845051	Für eine Gerätelänge von 1200 mm	2 Stück	910,— €
14.	845646	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Gerätelänge 400 mm)	3 Einschübe	560,— €
14.	845647	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Gerätelänge 500 mm)	3 Einschübe	600,— €
14.	10021929	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Arbeitstisch 600 mm)	3 Einschübe	630,— €
		<b>Schubladen</b> , Einbausatz (nur für 600 mm Gerätelänge; Trennwand Ziffer 18 muss mitbestellt werden)		
15.	845666	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 400 mm)		930,— €
16.	845656	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 400 mm)		1.780,— €
15.	845668	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 500 mm)		955,— €
16.	845658	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 500 mm)		1.840,— €
15.	845667	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 600 mm)		980,— €
16.	845657	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 600 mm)		1.890,— €
17.	975155	<b>Trennwand</b> , seitliche Abschlusswand in Verbindung mit Einbauteilen (OPTIMA 850)	1 Stück	207,— €
	975390	<b>Trennwand</b> , seitliche Abschlusswand in Verbindung mit Einbauteilen (OPTIMA 700)	1 Stück	183,— €
		Schnittstelle für den Anschluss an eine <b>Energieoptimierungsanlage</b> nach DIN 18875, bei Bedarf potentialfreier Kontakt (zum Teil Steuerschütze bauseits)	1 Verbraucher	415,— €
		<b>Potentialfreier Kontakt</b> (z. B. für Signalmeldeeinrichtung)		144,— €
		<b>Steckdosen</b> für Arbeitstische, Großfritteusen KÖLN		auf Anfrage
18.	204352	<b>Gerätefuß</b> , 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	89,— €
18.	204252	<b>Gerätefuß</b> , 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	110,— €
	10011639	<b>Geräte-Rollen</b> für OPTIMA 850 Geräte (4 Stück)	1 Satz	auf Anfrage
	10011638	<b>Geräte-Rollen</b> für OPTIMA 700 & HotLine Geräte (4 Stück)	1 Satz	auf Anfrage

**Optionen und Sonderausstattungen sind nicht für alle Geräte verfügbar.**

**Für Rückfragen steht Ihnen Ihr MKN-Vertriebsteam zur Verfügung.**

## Übersicht Sonderausstattungen



## Übersicht Mischbatterien



Säulenbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 500 mm  
**MKN-Nr. 845021** 1.280,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845026** 875,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Kippgeräte mit Seitenholmen)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845027** 1.000,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 500 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845028** 1.160,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Kipp-Schnellkochkessel 200 Liter)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 430 mm  
**MKN-Nr. 846096** 1.130,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Rechteckkochkessel 1, 2, 3)  
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 846101** 965,— €



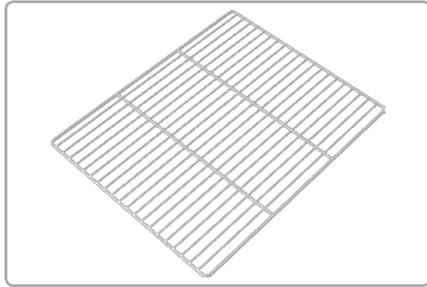
Mischbatterie R $\frac{1}{2}$ " (DN 15)  
Ausladung 200 mm, Auslaufhöhe 300 mm  
**MKN-Nr. 10032220** 460,— €

Umbausatz für Mischbatterien auf Kaltwasser  
**MKN-Nr. 10020002** 66,— €

Volumenstrom / Durchflussmenge der  
**Mischbatterien R  $\frac{3}{4}$ " ca. 82 l/min.**

Volumenstrom / Durchflussmenge der  
**Mischbatterien R  $\frac{1}{2}$ " ca. 30 l/min.**

## Sonderausstattung für Elektro- und Gas-Herde



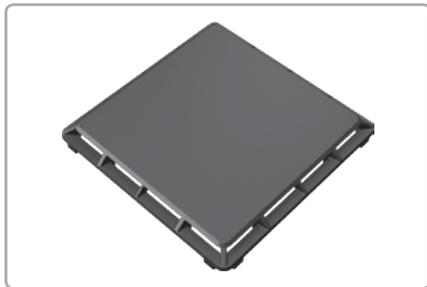
Chrom-Nickel-Stahl-Rost  
**MKN-Nr. 206103** 2/1 GN 98,- €  
**MKN-Nr. 206117** 1½ GN 163,- €



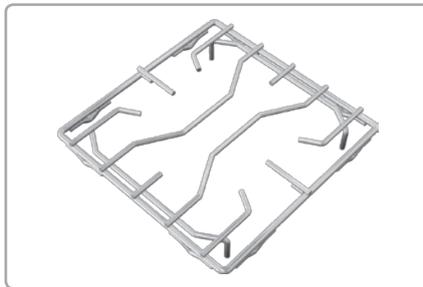
Spezial Brat- und Backblech granitemailliert, 40 mm  
**MKN-Nr. 10017317** 2/1 GN 172,- €  
**MKN-Nr. 10017318** 1½ GN 167,- €



Edelstahl-Wokpfanne  
**MKN-Nr. 10017353** 345,- €



Fortkochplatte für 1 Brennerstelle  
**MKN-Nr. 201861** OPTIMA 850 195,- €  
**MKN-Nr. 201860** OPTIMA 700 195,- €



Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle  
**MKN-Nr. 206007** OPTIMA 850 268,- €  
**MKN-Nr. 10016884** OPTIMA 700 152,- €

## Sonderausstattung für Elektro- und Gas-Fritteusen



Fettablassbehälter  
**MKN-Nr. 813001** 15 Liter 465,- €  
**MKN-Nr. 813006** 30 Liter 520,- €



Schwenkauslauf für Fettablass  
**MKN-Nr. 205089** 730,- €



Spritzschutz für OPTIMA 850 Fritteusen  
**MKN-Nr. 10027928** London 1 360,- €  
**MKN-Nr. 10027929** London 2 / Paris 380,- €

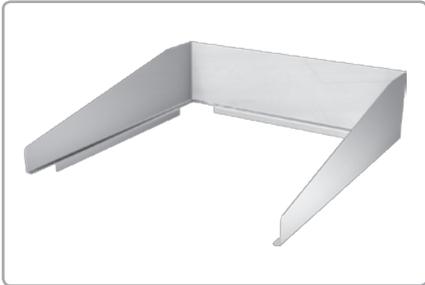


Transportwagen für Behälter GN 2/1-150  
**MKN-Nr. 960356** 2.720,- €

Spritzschutz für OPTIMA 700 Fritteusen  
**MKN-Nr. 10027926** London 1 360,- €  
**MKN-Nr. 10027927** London 2\* / Paris\* 380,- €

\* für Fritteusen ohne Hubvorrichtung

## Sonderausstattung für Elektro- & Gas-Griddleplatten und -pfannen



Spritzschutz für Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 945650</b>	¾ GN	221,- €
<b>MKN-Nr. 945525</b>	1/1 GN	227,- €
<b>MKN-Nr. 945530</b>	2/1 GN	300,- €
<b>MKN-Nr. 10017094</b>	1/1 GN Gas	221,- €
<b>MKN-Nr. 10019903</b>	2/1 GN Gas	375,- €



Fettablaufstopfen für Elektro-Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 204534</b>	118,- €
-----------------------	---------



Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 10018076</b>	330,- €
-------------------------	---------



Entleerungssystem inkl. 1/1 GN Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür, für Griddlepfannen

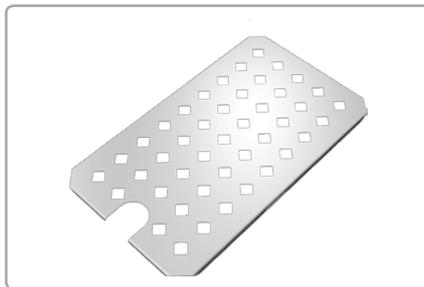
<b>MKN-Nr. 845531</b>	¾ GN	1.220,- €
<b>MKN-Nr. 845671</b>	1/1 GN	1.370,- €
<b>MKN-Nr. 10013258</b>	2/1 GN	1.930,- €

## Sonderausstattung für Elektro-Bainmaries



schwenkbarer Wasserzulaufhahn R 1/2"

Volumenstrom / Durchflussmenge ca. 20 l/min.	
<b>MKN-Nr. 815406</b>	265,- €



Einlegeboden

<b>MKN-Nr. 10016677</b>	101,- €
-------------------------	---------

## Sonderausstattung für Elektro-Kochmarie



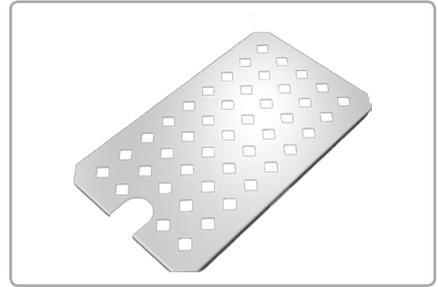
Überlaufstopfen  
MKN-Nr. 201763

114,— €



Entleerungssystem inkl. 1/1 GN Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür  
MKN-Nr. 845531

1.220,— €



Einlegeboden  
MKN-Nr. 10016677

101,— €

## Sonderausstattung für Elektro-Nudelkocher



Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl  
MKN-Nr. 10016886

395,— €

## Sonderausstattung für El. Infra-Warmhaltewanne



Pommes frites Schaufel  
MKN-Nr. 10017300

161,— €

## Sonderausstattung für Gas-Glühsteingrills ARGENTINA



V-Grillrost  
MKN-Nr. 062003

265,— €

## Sonderausstattung für Elektro- und Gas-Kippbratpfannen



Tiegel-Schaber  
MKN-Nr. 10016161 335,- €



Schöpfschaufel, ungelocht  
MKN-Nr. 10026971 340,- €

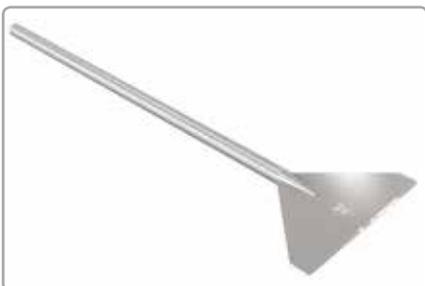


Schöpfschaufel, gelocht  
MKN-Nr. 10026969 415,- €



Fußschalter für elektromotorische Kippvorrichtung  
MKN-Nr. 845466 430,- €

## Sonderausstattung für Elektro-(Kipp)-Braising MAGNUM



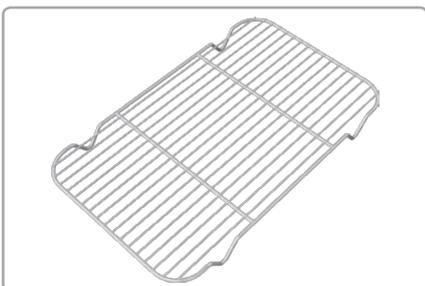
Tiegel-Schaber  
MKN-Nr. 10016161 335,- €



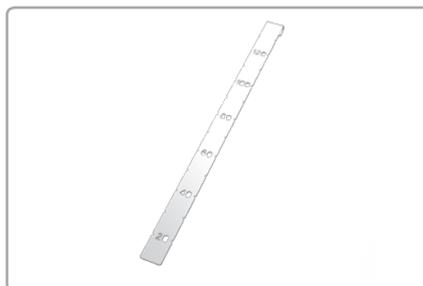
Schöpfschaufel, ungelocht  
MKN-Nr. 10026971 340,- €



Schöpfschaufel, gelocht  
MKN-Nr. 10026969 415,- €



Einlegeboden  
MKN-Nr. 10017018 81,- €



Messstab für Braisièren MAGNUM  
MKN-Nr. 895044 2/1 GN 81,- €  
MKN-Nr. 895049 2/1 GN - 300 81,- €  
MKN-Nr. 895054 3/1 GN 81,- €  
MKN-Nr. 895059 3/1 GN - 300 81,- €

Messstab für Kipp-Braisièren MAGNUM  
MKN-Nr. 895064 2/1 GN 81,- €  
MKN-Nr. 895069 2/1 GN - 300 81,- €  
MKN-Nr. 895074 3/1 GN 81,- €  
MKN-Nr. 895079 3/1 GN - 300 81,- €

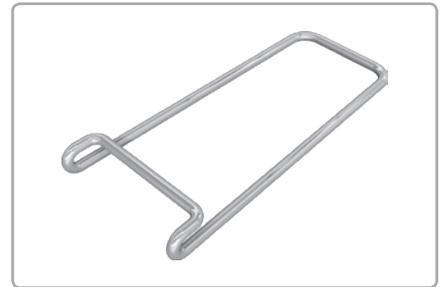
## Sonderausstattung für Elektro- und Gas (Schnell-)Kochkessel



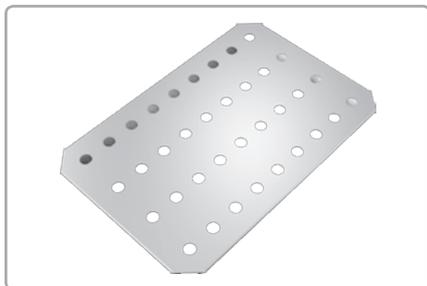
2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl,  
Lochung Ø 10 mm  
**MKN-Nr. 216286** 60 L Kessel 1.650,- €  
**MKN-Nr. 216281** 100 L Kessel 1.990,- €  
**MKN-Nr. 216287** 150 L Kessel 2.270,- €



Messstab  
**MKN-Nr. 895034** 60 L Kessel 81,- €  
**MKN-Nr. 895039** 100 L Kessel 81,- €  
**MKN-Nr. 895084** 150 L Kessel 81,- €  
**MKN-Nr. 10019904** 200 L Kessel 81,- €



1 Paar Aushebehaken  
**MKN-Nr. 216285** 220,- €



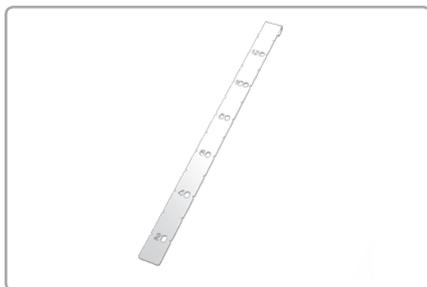
Einlegeboden für Rechteck-Kessel, gelocht  
**MKN-Nr. 814295** 104,- €



Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief  
**MKN-Nr. 202020** 515,- €



Absehsieb für Kippkochkessel, Quadratlochung 8 mm  
**MKN-Nr. 10032314** 60 L 395,- €  
**MKN-Nr. 10032315** 100-200 L 395,- €



Messstab  
**MKN-Nr. 895014** Gr. 1 81,- €  
**MKN-Nr. 895019** Gr. 2 81,- €  
**MKN-Nr. 895024** Gr. 3 81,- €  
**MKN-Nr. 895015** 500 L 81,- €

## Hubmotoren für Braisièren MAGNUM und (Schnell-)Kochkessel



Hubvorrichtung für Rechteck-(Schnell-)Kochkessel  
**MKN-Nr. 10016842** z.B. 6 x 1/1 GN, 65 mm  
**MKN-Nr. 10016843** z.B. 12 x 1/1 GN, 65 mm  
**MKN-Nr. 10016844** z.B. 18 x 1/1 GN, 65 mm

Hubvorrichtung für Braisièren MAGNUM, 300 mm tief  
**MKN-Nr. 10016848** z.B. 6 x 1/1 GN, 65 mm  
**MKN-Nr. 10016849** z.B. 9 x 1/1 GN, 65 mm

Preise auf Anfrage



MKN Multifunktionskochkessel  
zum Kippen, Rühren und Kühlen\*

# Vollautomatische Steuerung entlastet

NEU



Der Traum eines jeden Kochs und Küchenchefs:  
Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind  
die MKN Multifunktionskochkessel\*\* geniale und  
kosteneffektive Helfer.

Die elektronische Steuerung über den hochauf-  
lösenden 10" kapazitiven Farb-Touchscreen mit  
benutzerfreundlichen Betriebstasten ist so schnell  
und einfach zu bedienen wie ein Smartphone –  
einfach per Fingerdruck auf die Bildtasten.

Sie entscheiden, ob Sie die vorgelegten Garprozes-  
se nutzen oder eigene Prozesse erstellen wollen.

Einfach die gewünschte Option wählen, die  
Zutaten nach den Anweisungen auf dem Display  
hinzugeben und dann auf START drücken.

Danach kümmert sich der Kochkessel selbst-  
ständig um das Garen, Rühren und Kühlen je  
nach gewählter Rezeptur.

Kurzum der MKN Multifunktionskochkessel hilft,  
gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und  
Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produk-  
ktivität zu erhöhen.



# Cook Mix Chill



## Cook & Chill in einem automatischen Kochprozess

Eine schnelle Rückkühlung der Speisen ist außerordentlich wichtig im Cook&Chill-Bereich.

**Die Hygienerichtlinien werden automatisch eingehalten und archiviert (HACCP).** Die Prozesse sind sicher, standardisiert und werden effektiver.

Eine schnelle Kühlung basiert auf einer möglichst großen Differenztemperatur zwischen der Speise und dem kühlenden Medium. Eine praktische, wirksame und sichere Lösung ist die **Eiswasserkühlung** mit einer Temperatur von nahezu 0°C.

Dieses System ist mit einer effizienten Rückzirkulation von Eiswasser in die **bauseitige Eisbank** ergänzt. Der Aufstellungsort der Eisbank kann somit sogar auf einem anderen Stockwerk gewählt werden.

Diese Anforderungen können u.a. erzielt werden, weil das Eiswasser nicht nur an der Innenfläche des Kochkessels zirkuliert, sondern auch in der vertikalen Rührachse des Rührwerks. **Dank dieser Lösung stehen im Kessel etwa 10 % mehr Fläche zum Kühlen bzw. Erwärmen zur Verfügung.**

## Rühren leicht gemacht

Ein optimal konstruiertes Rührwerk ist der Schlüssel zum besten Ergebnis beim Rühren. Dadurch wird eine homogene Zusammensetzung und gleichbleibende Qualität des Kochgutes gewährleistet, ebenso eine gleichmäßige Temperatur sowie die Erhaltung der Konsistenz.

Bei Bedarf sorgt das Rührwerk für das Zerkleinern der Speise, hält die Wandung des Kessels frei, um ein Anbrennen zu verhindern und überträgt die Wärme, optional Kälte (bei Rückkühloption), von der Kesselwandung in die Speise.

Das dreiteilige Rührwerkzeug lässt sich auch dann noch leicht befestigen bzw. entfernen, wenn die Zutaten bereits in den Kochkessel gegeben worden sind und kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

# MKN Multifunktionskochkessel – die optionalen **Zusatzfunktionen**

## Adaptive Kochprozesse mit Live HACCP

### Ein Prozess – alle Chargengrößen

Wird ein Prozess für 100 kg eines Rezeptes geschrieben und beim nächsten Mal 50 kg zubereitet, werden z.B. Wassermenge, etc. automatisch angepasst.

### Live HACCP

Jeder Kochprozess erzeugt einen Produktionsbericht (HACCP) der Temperaturinformationen, Kochereignisse und aufgeschlüsselte Informationen über den Kochkessel und die Kochcharge enthält.

Dieser Bericht kann in Echtzeit direkt auf dem Display des Kochkessels im HACCP LIVE-Modus während des Kochprozesses angezeigt werden.

## Hochleistungs- mischmotor\*\*

Der verbesserter Mischmotor ist besonders gut geeignet für die Verarbeitung von z.B. gefrorenen Speisen oder schwergängigem Kochgut wie zum Beispiel beim Teig kneten.

## Schlauchbrause

Die separate Schlauchbrause lässt sich platzsparend in der abnehmbaren Aufbewahrungsbox verstauen.

Sie ist sowohl mit Kalt- als auch mit Kalt- und Warmwasser erhältlich.

## Fußschalter\* für freihändige Bedienung

Ein Fußschalter ermöglicht es dem Koch, beim Hinzufügen von Zutaten während der Deckel geöffnet ist oder beim Entleeren des Kessels, das Rührwerk im Slow Mixing Modus zu betreiben.

## Zeit und Mühe sparen – integrierte Wiegefunktion\*

Die Wiegefunktion erleichtert und beschleunigt den Küchenalltag. Sie kann sowohl zum Abwiegen der Zutaten verwendet werden, als auch das Gesamtgewicht des fertigen Produkts anzeigen.





# Kesselvarianten & Kessel-Aufstellung

MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren & Kühlen	100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	475 L
Anschlusswert Elektro: kW	22,5	28,5	37,0	51,0	51,0	51,0
Empfohlene Absicherung: A	3 x 40	3 x 50	3 x 63	3 x 80	3 x 80	3 x 80
Spannung: V; 3 (N)PE AC	400	400	400	400	400	400
Frequenz: Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Länge: mm (* bei CH5 Variante)	1175 (1240*)	1365 (1430*)	1365 (1430*)	1565 (*1630)	1630	1630
Breite: mm	1274	1274	1274	1274	1335	1335
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	1200	1200
Gewicht: kg (Standard)	250	315	330	415	485	510
Gewicht: kg (bei Rückkühloption)	285	350	365	450	520	545
Ausgießhöhe: mm	600	600	600	600	600	600
Kesseldurchmesser: mm	536	694	694	892	892	892
Ankochzeit: Min.	27	32	33	36	48	56
Wasseranschlüsse (2 - 6 bar)	DN 15 (G ½")					
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Geräuschpegel: db(A)	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70
<b>Aufstellung</b>	● Standard	○ Option				
Fußaufstellung	●	●	●	●		
MKN CNS-Sockel inkl. Bodenflansch	○	○	○	○		
Bodenflansch					●	●
<b>Rückkühloptionen</b>						
Eisbank-Kühlung CH4	○	○	○	○		
Eisbank-Kühlung CH5 inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kessel	○	○	○	○		
<b>Kessel-Optionen</b>						<b>Kessel-Sonderaustattung</b>

- Fußschalter für Slow Mixing bei geöffnetem Deckel (100 L - 300 L; nur bei Fußaufstellung)
- Verbesserter Mischmotor (150 L - 300 L)
- Schlauchbrause inkl. abnehmbarer Aufbewahrungsbox (nur Kaltwasser)
- Schlauchbrause inkl. abnehmbarer Aufbewahrungsbox (Kalt-/ Warmwasser) inkl. Warmwasseranschluss
- Zusätzlicher Heißwasseranschluss, 80°C (max. 6° dH)
- Externer Partikelfilter (300 x 200 x 400 mm) je Wasseranschluss, sofern bauseits keiner vorhanden ist
- Adaptive Kochprozesse und Live HACCP
- Optisches Signal bei Garprogrammende
- Wiegefunktion (100 L - 300 L; nur bei Fußaufstellung)
- Vorbereitung für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
- Medienanschlüsse von unten bei Sockelaufstellung/ Boden verschraubt möglich (nur bei CH0 Variante)
- 2" Sicherheits-Kesselentleerhahn



# OPTIMA 850i

Ideale Hygienelösung für die GV



## Die ideale Hygienelösung

Die ideale Hygienelösung **OPTIMA 850i** ist optimal auf die spezifischen Anforderungen der Groß- und Gemeinschaftsverpflegung abgestimmt – ideal für die hohen Hygieneansprüche in Krankenhäusern, Altenheimen, Mensen oder auch in der Betriebsgastronomie!

## Variationsreich

In 4 verschiedenen Ausführungen ist **OPTIMA 850i** einfach sowie kostengünstig plan- und montierbar: „Installationsbrücke“, „Installationswand“, „wandstehend“ und „wandhängend“.

Eine individuell gestaltbare Hochleistungs-Gerätelinie aus dem gesamten thermischen Serien-Programm MKN OPTIMA 850. Die mehr als 150 verschiedenen Elektro- und Gasgeräte lassen sich frei miteinander kombinieren.

## Sehr hohe Hygienemaßstäbe

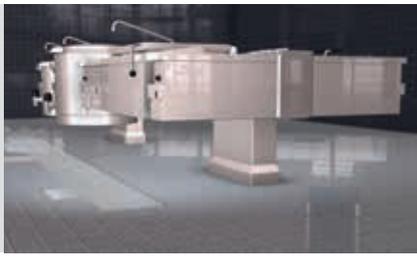
MKN **OPTIMA 850i** ist mit größtmöglicher Bodenfreiheit (je nach Gerätetyp bis zu 500 mm) ausgestattet und aufwendig komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl gefertigt. So überzeugt MKN **OPTIMA 850i** Planer, Investoren und Nutzer durch Reinigungsfreundlichkeit, Zuverlässigkeit und Solidität.

## Langlebig und erfolgreich

**OPTIMA 850i**-Geräte – äußerst wartungs- und servicefreundlich sowie mit hoher Geräte- und Betriebssicherheit – sind selbst bei hoher Beanspruchung über lange Zeit erfolgreich einsetzbar.



# Produktübersicht

Grundvarianten	
Installationsbrücke	
wandhängend	
wandstehend	
Installationswand	



- MKN PowerBlock® – siehe Seite 232-233
- MKN SUPRA – siehe Seite 232-233
- MKN VAPRO – siehe Seite 234-235
- MKN Induktion – siehe Seite 236-237

### Große Programmvierfalt

Für die Planung und Bestückung der bodenfreien Kochblöcke steht das thermische Serienprogramm OPTIMA 850 zur Verfügung. Die Gesamtgerätelänge (bis 6000 mm auf zwei Stützfüßen) wird durch die Kombination der einzelnen MKN-OPTIMA 850 Geräte definiert. Bei Gerätelängen bis 3000 mm kann die MKN-Installationsbrücke mit besonderen Vorteilen bei der Montage und unter dem Hygieneaspekt auch mit nur einer Standsäule ausgeführt werden.

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Außenmaße (L x B x H)
<b>Elektro</b>		
<b>Herde</b>		
3023501A	Elektro-Herd Großkochfeld 2, hartverchromt	400 x 850 x 400 mm
3023502A	Elektro-Herd Großkochfeld 4, hartverchromt	800 x 850 x 400 mm
3023409	Elektro-Herd VITRO 2	500 x 850 x 400 mm
3023405	Elektro-Herd VITRO 4	800 x 850 x 400 mm
3023104	Elektro-Herd INDUKTION 2	400 x 850 x 400 mm
3023105	Elektro-Herd INDUKTION 4	800 x 850 x 400 mm
3023107	Elektro-Herd Flächeninduktion 2 x 5 kW	500 x 850 x 400 mm
3023108	Elektro-Herd Flächeninduktion 2 x 7 kW	500 x 850 x 400 mm
3023109	Elektro-Herd Flächeninduktion 4 x 5 kW	800 x 850 x 400 mm
3023110	Elektro-Herd Flächeninduktion 4 x 7 kW	800 x 850 x 400 mm
3023111	Elektro-Herd-Insel-Flächeninduktion	500 x 850 x 400 mm
<b>Fritteusen</b>		
3020325	Elektro-Fritteuse LONDON II	600 x 850 x 400 mm
3020325B	Elektro-Fritteuse LONDON II, LE	600 x 850 x 400 mm
3020327B	Elektro-Fritteuse LONDON II, LE, EcoControl	600 x 850 x 400 mm
3020330	Elektro-Fritteuse PARIS	600 x 850 x 400 mm
3020330B	Elektro-Fritteuse PARIS, LE	600 x 850 x 400 mm
3020329B	Elektro-Fritteuse PARIS, LE, EcoControl	600 x 850 x 400 mm
10017790	Elektro-Großfritteuse KÖLN; mit Hubmotor links	1000 x 850 x 700 mm
10017791	Elektro-Großfritteuse KÖLN; mit Hubmotor links, Entladesystem rechts	1800 x 850 x 700 mm
10017792	Elektro-Großfritteuse KÖLN; mit Hubmotor rechts	1000 x 850 x 700 mm
10013059	Elektro-Großfritteuse KÖLN; mit Hubmotor rechts, Entladesystem links	1800 x 850 x 700 mm
<b>Griddleplatten</b>		
3021126A	Elektro-Griddleplatte 1, PowerBlock®	600 x 850 x 400 mm
3021127A	Elektro-Griddleplatte 1, halb geriffelt, Chrom-Nickel-Stahl	600 x 850 x 400 mm
3021139A	Elektro-Griddleplatte 1, ganz geriffelt, Chrom-Nickel-Stahl	600 x 850 x 400 mm
3021130A	Elektro-Griddleplatte 2, PowerBlock®	800 x 850 x 400 mm
3021131A	Elektro-Griddleplatte 2, halb geriffelt, Chrom-Nickel-Stahl	800 x 850 x 400 mm
3021141A	Elektro-Griddleplatte 2, ganz geriffelt, Chrom-Nickel-Stahl	800 x 850 x 400 mm

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Außenmaße (L x B x H)
<b>Griddlepfannen</b>		
3022507	Elektro-Griddlepfanne 1	600 x 850 x 400 mm
3022509	Elektro-Griddlepfanne 2	800 x 850 x 400 mm
<b>Bainmarie, Nudelkocher</b>		
3020505	Elektro-Bainmarie 1/1 GN	400 x 850 x 400 mm
3020501	Elektro-Bainmarie 2/1 GN	800 x 850 x 400 mm
3020402	Elektro-Nudelkocher	400 x 850 x 400 mm
<b>Kippbratpfannen mit PowerBlock® inkl. Mischbatterien</b>		
3021402C	Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung, mit Unterbau (ohne Mischbatterie)	800 x 850 x 700 mm
3021408C	Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN, Motorkippung, mit Unterbau (ohne Mischbatterie)	1100 x 850 x 700 mm
10019154	Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Handkippung, mit Seitenholmen	1300 x 850 x 400 mm
10019156	Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung, mit Seitenholmen	1300 x 850 x 400 mm
10019158	Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN, Handkippung, mit Seitenholmen	1600 x 850 x 400 mm
10019160	Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN, Motorkippung, mit Seitenholmen	1600 x 850 x 400 mm
<b>Braisière Magnum inkl. Mischbatterien</b>		
10019178	Elektro-Braisière Magnum 2/1 GN	1000 x 850 x 400 mm
10019179	Elektro-Braisière Magnum 3/1 GN	1300 x 850 x 400 mm
10019155	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 2/1 GN, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019157	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 2/1 GN, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019162	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 2/1 GN - 300, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019163	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 2/1 GN - 300, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019159	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN, Handkippung	1600 x 850 x 400 mm
10019161	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN, Motorkippung	1600 x 850 x 400 mm
10019164	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN - 300, Handkippung	1600 x 850 x 400 mm
10019165	Elektro-Kipp-Braisière Magnum 3/1 GN - 300, Motorkippung	1600 x 850 x 400 mm
<b>FlexiChef® auf Anfrage auch als Brückeninstallation erhältlich (gilt nur für Bedienung rechtsseitig!)</b>		
<b>Elektro-Schnellkochkessel und Kochkessel inkl. Mischbatterien</b>		
10018546	Elektro-Schnellkochkessel 60 L	800 x 850 x 700 mm
10018547	Elektro-Schnellkochkessel 60 L, EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10018548	Elektro-Schnellkochkessel 100 L	800 x 850 x 700 mm
10018549	Elektro-Schnellkochkessel 100 L, EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10018550	Elektro-Schnellkochkessel 150 L	1000 x 850 x 700 mm
10018551	Elektro-Schnellkochkessel 150 L, EcoControl	1000 x 850 x 700 mm
10019188	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L, Handkippung	1100 x 850 x 400 mm
10019189	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L, Motorkippung	1100 x 850 x 400 mm
10019190	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L, Motorkippung, EcoControl	1100 x 850 x 400 mm

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Außenmaße (L x B x H)
10019191	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L, Handkippung	1200 x 850 x 400 mm
10019192	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L, Motorkippung	1200 x 850 x 400 mm
10019193	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L, Motorkippung, EcoControl	1200 x 850 x 400 mm
10019194	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019195	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019196	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L, Motorkippung, EcoControl	1300 x 850 x 400 mm
10019197	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 200 L, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019198	Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 200 L, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10018815	Elektro-Schnellkochkessel 1 (Rechteck)	800 x 850 x 700 mm
10018817	Elektro-Schnellkochkessel 1 (Rechteck), EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10018816	Elektro-Schnellkochkessel 2 (Rechteck)	1000 x 850 x 700 mm
10018818	Elektro-Schnellkochkessel 2 (Rechteck), EcoControl	1000 x 850 x 700 mm
10018819	Elektro-Kochkessel 3 (Rechteck)	1400 x 850 x 700 mm
10018820	Elektro-Kochkessel 3 (Rechteck), EcoControl	1400 x 850 x 700 mm

## Dampf

### Dampf-Schnellkochkessel und Kochkessel inkl. Mischbatterien

10018569	Dampf-Schnellkochkessel 60 L	800 x 850 x 700 mm
10018570	Dampf-Schnellkochkessel 100 L	800 x 850 x 700 mm
10018571	Dampf-Schnellkochkessel 150 L	1000 x 850 x 700 mm
10019180	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 60 L, Handkippung	1100 x 850 x 400 mm
10019181	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 60 L, Motorkippung	1100 x 850 x 400 mm
10019182	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 100 L, Handkippung	1200 x 850 x 400 mm
10019183	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 100 L, Motorkippung	1200 x 850 x 400 mm
10019184	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 150 L, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019185	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 150 L, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019186	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 200 L, Handkippung	1300 x 850 x 400 mm
10019187	Dampf-Kipp-Schnellkochkessel 200 L, Motorkippung	1300 x 850 x 400 mm
10018812	Dampf-Schnellkochkessel 1 (Rechteck)	800 x 850 x 700 mm
10018813	Dampf-Schnellkochkessel 2 (Rechteck)	1000 x 850 x 700 mm
10018814	Dampf-Kochkessel 3 (Rechteck)	1400 x 850 x 700 mm

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Außenmaße (L x B x H)
<b>GAS</b>		

**Herde**

3063401	Gas-Herd 2-flammig	400 x 850 x 400 mm
3063402	Gas-Herd 4-flammig	800 x 850 x 400 mm
3063405	Gas-Herd 6-flammig	1200 x 850 x 400 mm
3063501	Gas-Glühplattenherd	800 x 850 x 400 mm

**Griddleplatten**

3061101	Gas-Griddleplatte 1	600 x 850 x 400 mm
3061102	Gas-Griddleplatte 1, halb geriffelt	600 x 850 x 400 mm
3061107	Gas-Griddleplatte 2	1000 x 850 x 400 mm
3061107A	Gas-Griddleplatte 2, halb geriffelt	1000 x 850 x 400 mm

**Kippbratpfannen inkl. Mischbatterien**

10019166	Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN, Handkippung, Spezial-Sandwichmaterial	1300 x 850 x 400 mm
10019167	Gas-Kippbratpfanne 2/1 GN, Motorkippung, Spezial-Sandwichmaterial	1300 x 850 x 400 mm
10019168	Gas-Kippbratpfanne 3/1 GN, Handkippung, Spezial-Sandwichmaterial	1600 x 850 x 400 mm
10019169	Gas-Kippbratpfanne 3/1 GN, Motorkippung, Spezial-Sandwichmaterial	1600 x 850 x 400 mm

**Schnellkochkessel und Kochkessel inkl. Mischbatterien**

10019261	Gas-Schnellkochkessel 60 L (Rund)	800 x 850 x 700 mm
10019264	Gas-Schnellkochkessel 60 L (Rund), EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10019262	Gas-Schnellkochkessel 100 L (Rund)	800 x 850 x 700 mm
10019265	Gas-Schnellkochkessel 100 L (Rund), EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10019263	Gas-Schnellkochkessel 150 L (Rund)	1000 x 850 x 700 mm
10019266	Gas-Schnellkochkessel 150 L (Rund), EcoControl	1000 x 850 x 700 mm
10018821	Gas-Schnellkochkessel 1 (Rechteck)	800 x 850 x 700 mm
10018823	Gas-Schnellkochkessel 1 (Rechteck), EcoControl	800 x 850 x 700 mm
10018822	Gas-Schnellkochkessel 2 (Rechteck)	1000 x 850 x 700 mm
10018824	Gas-Schnellkochkessel 2 (Rechteck), EcoControl	1000 x 850 x 700 mm
10018825	Gas-Kochkessel 3 (Rechteck)	1400 x 850 x 700 mm
10018826	Gas-Kochkessel 3 (Rechteck), EcoControl	1400 x 850 x 700 mm

**Arbeitstische**

3003706	Arbeitstisch 200	200 x 850 x 400 mm
3003707	Arbeitstisch 300	300 x 850 x 400 mm
3003702	Arbeitstisch 400	400 x 850 x 400 mm
3003705	Arbeitstisch 500	500 x 850 x 400 mm
3003701	Arbeitstisch 600	600 x 850 x 400 mm
3003703	Arbeitstisch 800	800 x 850 x 400 mm
3003704	Arbeitstisch 1200	1200 x 850 x 400 mm

# OPTIMA 700

Speisenqualität für jeden Tag



## Optimal kombiniert

Die mehr als 80 verschiedenen Elektro- und Gas-Geräte lassen sich in modularer Bauweise frei und individuell kombinieren. Durch leichte Planbarkeit, kostenoptimierte Installation und optimale Raumausnutzung eignet sich **OPTIMA 700** für unterschiedlichste Einsatzbereiche und sogar für kleinste Küchen.

## Täglich überzeugend

**OPTIMA 700** bewährt sich in der täglichen Praxis durch höchste Leistung und Zuverlässigkeit. Niveaugleiche Verbindungstechnik ermöglicht leichtes „Schieben“ von Töpfen. Die flächenbündig in die dicht verschweißten Deckplatten eingesetzten Kochfelder sowie seitliche Ablaufrinnen sind ebenso beispielhaft für besondere Ergonomie- und Hygieneansprüche. Überdurchschnittliche Schutzarten gewährleisten durchgängig eine ausgezeichnete Geräte- und Betriebssicherheit.

## Besondere technische MKN-Highlights

Hohe Praktikabilität der **OPTIMA 700**-Seriengeräte z. B. durch das Schnellkochkessel-Dampferzeuger-System MKN VAPRO, die original MKN Induktion, den MKN PowerBlock® – das innovative Spezial-Sandwichmaterial inklusive Flächenbeheizungssystem MKN SUPRA – oder auch die optionale, prozessgesteuerte Temperaturregelung EcoControl mit Soft-Cook-Funktion.



- MKN PowerBlock® – siehe Seite 232-233
- MKN SUPRA – siehe Seite 232-233
- MKN VAPRO – siehe Seite 234-235
- MKN Induktion – siehe Seite 236-237



# Produktübersicht

<b>Elektro</b>	
Herde	150–151
Herde mit Großkochfeld	152–153
Herde VITRO	154–155
Herde INDUKTION	156–157
Herde Flächeninduktion	158
Fritteusen	159–161
Griddleplatten und Griddlepfannen	162–166
Bainmaries	167
Kochmarie und Nudelkocher	168–169
Infra-Warmhaltewanne	170
Infra-Grills	171
Kippbratpfannen mit Unterbau	172–173
Braisièren MAGNUM	174–175
Schnellkochkessel (Rund)	176

<b>Gas</b>	
Herde	177–180
Griddleplatten	181
Glühsteingrills	182
Schnellkochkessel (Rund)	183

<b>Sonstiges</b>	
Arbeitstische	184
Sonderausstattungen OPTIMA 850/700	128–137
Technische Informationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	239

## Elektro-Herde

- Kochplatten mit Protektoren – bei fehlender Energieabnahme wird die Energiezufuhr automatisch um ca. 50 % gedrosselt
- 7-Taktschalter für fein abgestufte Leistung
- Geringer Plattenabstand von weniger als 35 mm erleichtert das Bewegen von schwerem Kochgeschirr
- Brat- und Backofen, Innenraum und Tür aus Chrom-Nickel-Stahl; wirkungsvolle Wärmedämmung
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd 2 Platten

4.060,— €



Bestell-Nr.	2123201	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand je 2,6 kW	
Elektrische Ausrüstung	Siebertakt-Schalter, Kochplatten 220 x 220 mm mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	5,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1040 W, latent: 416 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

### Elektro-Herd 4 Platten

6.290,— €



Bestell-Nr.	2123202	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand je 2,6 kW	
Elektrische Ausrüstung	Siebertakt-Schalter, Kochplatten 220 x 220 mm mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	10,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2080 W, latent: 832 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd 4 Platten mit E-Backofen 1½ GN

9.600,— €



Bestell-Nr.	2123203
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochplatten mit Überfallrand je 2,6 kW – Backofen 4,55 kW
Elektrische Ausrüstung	Siebertakt-Schalter, Kochplatten 220 x 220 mm mit Protektor, Elektro-Festanschluss, IPX5
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegende Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Wahlschalter
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN
Anschlusswert	14,95 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3672 W, latent: 1560 W

**Sonderausstattung**

10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Herde mit Großkochfeld

- Fugenloses Kochfeld aus hochwarmfestem Stahl, wahlweise auch mit hartverchromter Antirefektionsschicht
- Kochfeld mit Eckradien zur leichten Reinigung
- Dicht in die Deckplatte des Herdes integriert
- Getrennt thermostatisch regelbare Heizzonen – zum Ankochen, Fortkochen, Warmhalten
- Kontaktheizkörper für höchste Wirkungsgrade
- Auch schweres Kochgeschirr lässt sich leicht über die gesamte Fläche verschieben
- Keine Probleme mehr mit unterschiedlichen Größen und Formen von Töpfen und Pfannen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd Großkochfeld 2



Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Großkochfeld mit 2 Heizzonen je 3,0 kW – Kochfeld 320 x 555 mm, 18 mm dick	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 1560 W, latent: 630 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123504	•		6.030,— €
2123504A		•	7.080,— €

Elektro-Herd Großkochfeld 4



Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Großkochfeld mit 4 Heizzonen je 3,0 kW – Kochfeld 715 x 555 mm, 18 mm dick	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontaktheizkörper, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	12 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 3120 W, latent: 1260 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123505	•		9.040,— €
2123505A		•	10.790,— €

Elektro-Herd Großkochfeld 4 mit E-Backofen 1½ GN



Beschreibung	Wie Gerät 2123505(A), jedoch mit Elektro-Backofen	
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt, und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C	
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V	
Elektrische Ausrüstung	Innenliegende Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Wahlschalter	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	
Gesamt-Anschlusswert	16,55 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 4712 W, latent: 1988 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123506	•		12.350,— €
2123506A		•	14.100,— €

## Elektro-Herde VITRO

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 2,3 kW Leistung
- Energiesparendes Topferkennungssystem, umschaltbar auf permanente Leistung
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd VITRO 2

5.440,— €



Bestell-Nr.	2123401
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 2,3 kW – Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Strahlungsheizkörper Ø 210 mm mit Protektor, elektronische Topferkennung, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	4,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 920 W, latent: 368 W
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>	

### Elektro-Herd VITRO 4

7.450,— €



Bestell-Nr.	2123402
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 2,3 kW – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Strahlungsheizkörper Ø 210 mm mit Protektor, elektron. Topferkennung, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	9,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1840 W, latent: 736 W
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>	

## Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen 1½ GN

10.760,— €



Bestell-Nr.	2123403
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 2,3 kW – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm – Backofen 4,55 kW
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Strahlungsheizkörper Ø 210 mm mit Protektor, elektron. Topferkennung, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5
Elektro-Brat und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt, und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegende Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Wahlschalter
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN
Anschlusswert	13,75 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3432 W, latent: 1464 W

**Sonderausstattung**

10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herde INDUKTION

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 3,5 kW Leistung
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Schnelle Energieübertragung
- Hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875, optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### INDUKTION

Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Herd INDUKTION 2

7.390,— €



Bestell-Nr.	2123101	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm – Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 3,5 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 490 W, latent: 560 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

### Elektro-Herd INDUKTION 4

13.620,— €



Bestell-Nr.	2123103	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm – Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 3,5 kW	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 980 W, latent: 1120 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd INDUKTION 4 mit E-Backofen 1½ GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10013250	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm</li> <li>– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 3,5 kW</li> <li>– Backofen 4,55 kW</li> </ul>	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Elektro-Brat und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C	
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V	
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	
Anschlusswert	18,55 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2572 W, latent: 1948 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herd INDUKTION Wok

6.060,— €



Bestell-Nr.	10010353	
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Wok-Kochfeld 5 kW, Wok-Topferkennung</li> <li>– Ceran®-Kochfeld Ø 350 mm</li> </ul>	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, IPX5	
Anschlusswert	5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 350 W, latent: 400 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017353	1 Edelstahl-Wokpfanne	345,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Herde Flächeninduktion

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Insel-Flächeninduktion mit 10 kW Leistung
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser, arbeiten mit mehreren kleinen Töpfen gleichzeitig möglich
- Schnelle Energieübertragung – hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875, optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### INDUKTION

Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Herd Flächeninduktion 2

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10013249
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 690 x 340 mm – Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 5,0 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 280 x 290 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>	

### Elektro-Herd Insel-Flächeninduktion

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	2123111
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 400 x 400 mm – Kochfeld mit 1 Heizzone, 10,0 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul 325 x 325 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>	

## Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in die Geräteabdeckung mit großer Überschäummulde eingeschweißt
- Beheizung durch Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer, Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herausschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung, u.a. zur leichten Reinigung
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Heizleistungserhöhung und Backkorbhubvorrichtung mit Zeitschaltuhr als Ausführungsvarianten lieferbar
- Sicherer Fettablass nach unten über Kugelhahn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Fritteuse LONDON 1



Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwanne 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 540 W, latent: 4200 W
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "L"

#### Sonderausstattung

813001	Fettablassbehälter 15 Liter	465,— €
10027926	1 Spritzschutz	360,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	
2120321	•		4.710,— €
2120321B		•	4.920,— €

**Fettschmelzstufe auf Anfrage.**

### Elektro-Fritteuse LONDON 1 mit elektronischer Regelung EcoControl

**7.450,— €**

Bestell-Nr.	2120323B
Beschreibung	Wie Gerät 2120321B, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

Elektro-Fritteuse LONDON 2



Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwannen je 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt je 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	12 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 1080 W, latent: 8400 W
Zubehör	2 Deckel, 2 Fettkläreinsätze, 2 Backkörbe "L"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
815296	Fettfilterpumpensystem	5.920,— €
10027927	1 Spritzschutz (für Fritteusen ohne Hubvorrichtung)	380,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung				Gesamt Preis
	Grundausstattung	Backkorbhubvorrichtung Zeitschaltuhr	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2120325	•			3 x 20 A	7.010,— €
2120325A		•		3 x 20 A	10.300,— €
2120325B			•	3 x 32 A	7.470,— €
2120325C		•	•	3 x 32 A	10.750,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage.

Elektro-Fritteuse LONDON 2 mit elektronischer Regelung EcoControl

Beschreibung	Wie Gerät 2120325B jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
--------------	--

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Backkorbhubvorrichtung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2120327B		•	3 x 32 A	10.000,— €
2120327C	•	•	3 x 32 A	13.280,— €

Elektro-Fritteuse PARIS



Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwanne 400 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 30 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 7000 W
Zubehör	Deckel, Fettkläreinsatz, Backkorb "P", 2 Backkörbe "L"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
815301	Fettfilterpumpsystem	5.920,— €
10027927	1 Spritzschutz (für Fritteusen ohne Hubvorrichtung)	380,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.

Bestell-Nr.	Ausführung				Gesamt Preis
	Grundausstattung	Backkorbhubvorrichtung Zeitschaltuhr	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2120330	•			3 x 16 A	5.890,— €
2120330A		•*		3 x 16 A	7.870,— €
2120330B			•	3 x 32 A	7.010,— €
2120330C		•*	•	3 x 32 A	9.020,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage.

\* kein Fettfilterpumpsystem möglich

Elektro-Fritteuse PARIS mit elektronischer Regelung EcoControl

Beschreibung	Wie Gerät 2120330B, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
--------------	---

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Backkorbhubvorrichtung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2120329B		•	3 x 32 A	9.540,— €
2120329C	•*	•	3 x 32 A	11.550,— €

\* kein Fettfilterpumpsystem möglich

## Elektro-Griddleplatten und Griddlepfannen

- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- Griddleplatten teilweise mit verschiedenen Bratplatten-Ausführungen lieferbar:  
Glatte Ausführung aus hochwarmfestem Stahl oder aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®), halbseitig geriffelte Ausführung aus hochwarmfestem Stahl oder aus Chrom-Nickel-Stahl und ganzseitig geriffelte Ausführung aus Chrom-Nickel-Stahl
- Bratplatten hygienisch dicht verschweißt
- Griddlepfannen mit Bratpfanne komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404; Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte $\frac{3}{4}$ SUPRA

5.670,- €



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	2121134A
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen</li> <li>– Gerät mit einer regelbaren Heizzone</li> <li>– Bratfläche 300 x 540 mm</li> <li>– Fettauffangbehälter ca. 4 Liter</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1782 W, latent: 2160 W

Sonderausstattung		
945650	1 Spritzschutz	221,- €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

<b>Außenmaße</b>	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 500 x 540 mm – Fettauffangbehälter ca. 4 Liter	
<b>Elektrische Ausrüstung</b>	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
<b>Anschlusswert</b>	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
<b>Wärmeabgabe</b>	sensibel: 2376 W, latent: 2880 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945525	1 Spritzschutz	227,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2121126	•		5.140,— €
2121127		•	5.580,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2121126A	•			6.010,— €
2121127A		•		6.740,— €
2121139A			•	7.210,— €

**Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA**



Abbildung enthält Sonderausstattungen

<b>Außenmaße</b>	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 705 x 545 mm – Fettauffangbehälter ca. 4 Liter	
<b>Elektrische Ausrüstung</b>	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
<b>Anschlusswert</b>	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
<b>Wärmeabgabe</b>	sensibel: 3564 W, latent: 4320 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945530	1 Spritzschutz	300,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2121130	•		7.830,— €
2121131		•	8.370,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2121130A	•			8.820,— €
2121131A		•		9.850,— €
2121141A			•	10.390,— €

Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

6.940,— €



Bestell-Nr.	10013255
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Nenninhalt: 15 Liter</li> <li>– 1 Heizzone</li> <li>– Bratfläche 300 x 540 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 2430 W, latent: 2160 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

845531	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.220,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

7.280,— €



Bestell-Nr.	2122507
Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 26 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 500 x 540 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3240 W, latent: 2880 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

845671	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.370,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

10.090,— €



Bestell-Nr.	2122509
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionalstalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 37 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 705 x 545 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

Sonderausstattung		
10013258	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.930,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Bainmaries

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißte Wanne
- Thermostatische Regelung – indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungsvergnügen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Bainmarie 1/1 GN

3.290,— €



Bestell-Nr.	2120501	
Außenmaße	400 x 700, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm für 1 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	1,5 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 250 W, latent: 400 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 168, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.</b>		

### Elektro-Bainmarie 2/1 GN

4.210,— €



Bestell-Nr.	2120502	
Außenmaße	800 x 700, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Wanne 630 x 510 mm für 2 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	3 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 375 W, latent: 600 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 168, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.</b>		

## Elektro-Kochmarie und Elektro-Nudelkocher

- Eingeschweißte Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Beheizung durch SUPRA-Beheizungssystem sorgt für kurze Aufheizzeiten sowie lange Lebensdauer der Heizkörper
- Stufenlose Leistungseinstellung und thermostatische Regelung
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Schwenkbarer Wasserzulaufhahn und Ablasskugelhahn R 1½"
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

Elektro-Kochmarie 1/1 GN

6.670,— €



Bestell-Nr.	2122603	
Außenmaße	400 x 700, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Multifunktionsgerät zum Kochen und Warmhalten – Wanne 305 x 510 mm für 1 x 1/1 GN-Behälter bis 200 mm tief (Preis ohne Einsatzbehälter)	
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W	
Zubehör	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne	
<b>Sonderausstattung</b>		
201763	1 Überlaufstopfen	114,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Nudelkocher

7.600,— €



Bestell-Nr.	2120402	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W	
Zubehör	1 Einlegeboden gelocht, 1 Standrohr mit Stärkeüberschäummulde und gelochtem Abdeckblech, je 2 Nudelkochkörbe links und rechts aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016886	Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl	395,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Tiefgezogene Wannen mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Keramik-Strahlungskörper zum Heißhalten von Frittiergut
- Herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten
- Absolut dicht und nahtlos in die Deckplatte eingeschweißt
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Warmhaltewanne

4.010,— €



Bestell-Nr.	2120601	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Wannenmaß 305 x 510 mm	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Keramik-Strahlungsheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 175 W	
Zubehör	GN-Behälter 1/1-200 mm tief, Einlegeblech gelocht	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017300	1 Pommes frites Schaufel	161,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Infra-Grills

- Sauberes Grillen mit Infra-Wärmestrahlung
- Der herauschwenkbare Strahlungsheizkörper erleichtert die Reinigung
- Fettauffangwanne mit Wasser zu befüllen, u.a. zur leichten Reinigung und  $\frac{3}{4}$ " Sicherheitsablass nach unten
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Grill

5.110,— €



Bestell-Nr.	2121501
Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 380 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5600 W latent: 1225 W
Zubehör	2 Guss-Bratroste

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Elektro-Infra-Grill 2

7.400,— €



Bestell-Nr.	10018147
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 580 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8400 W latent: 1838 W
Zubehör	3 Guss-Bratroste

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Elektro-Kippbratpfannen mit Unterbau

- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei getrennte Heizzonen
- Kippbratpfannen-Tiegel mit Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Optional mit Hand- oder Motorkippung
- Ideale Tiegellagerung verhindert ein Wandern des Ausgießstrahls und garantiert völlige Entleerung
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK®**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Handkippung

14.340,— €



Bestell-Nr.	2121401C
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 mm, 200 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	77 Liter / 62 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)

Sonderausstattung		
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Kippbratpfanne 2/1 GN Motorkippung

14.140,— €



Bestell-Nr.	2121402C	
Beschreibung	Wie Geräte 2121401C, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	11 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 4950 W, latent: 4400 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

## Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Handkippung

17.970,— €



Bestell-Nr.	2121403C	
Außenmaße	1100 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 mm, 200 mm tief	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	111 Liter / 89 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.</b>		

## Elektro-Kippbratpfanne 3/1 GN Motorkippung

17.770,— €



Bestell-Nr.	2121404C	
Beschreibung	Wie Geräte 2121403C, jedoch mit elektromotorischer Kippvorrichtung mit Handschalter.	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Motor-Taster, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Spindel-Motor, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX5	
Anschlusswert	14,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 6570 W, latent: 5840 W	
Zubehör	4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	430,— €

## Elektro-Braisièren MAGNUM

- Multifunktions-Gargerät zum Dünsten, Kochen, Ziehen, Schmoren und Braten
- Braisièren-Tiegel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404); Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Braisièren-Tiegel mit erhöhtem Rand dicht eingeschweißt
- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Serienmäßig mit elektronischer Regelung „EcoControl“
  - elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige
  - 3 Kochprogramme
  - Sanftankochregelung für empfindliche Speisen
  - regelbare Brattemperatur bis 300 °C
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK®**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Braisière MAGNUM 2/1 GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019174
Außenmaße	1000 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 250 mm
Nenninhalt / Nutzfüllm.	92 Liter / 77 Liter (ermittelt nach DIN 18857)
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5
Anschlusswert	14,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 6480 W, latent: 5760 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufstopfen, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

Sonderausstattung		
10017018	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	81,- €
895044	1 Messstab	81,- €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,- €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,- €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM 2/1 GN – 300

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019175	
Tiegel-Innenmaß	700 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	111 Liter / 96 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe Gerät 10019174.	
<b>Sonderausstattung</b>		
895049	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Braisière MAGNUM 3/1 GN

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	10019176	
Außenmaße	1300 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 250 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	135 Liter / 113 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Elektrische Ausrüstung	EcoControl, SUPRA-Kontaktheizkörper, Sicherheitstemperaturbegrenzer, Elektro-Festanschluss, Schnittstelle RS 485 für HACCP-Daten, IPX5	
Anschlusswert	19,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 8640 W, latent: 7680 W	
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 2" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufstopfen, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017018	1 Einlegeboden (3 Stück erforderlich)	81,— €
895054	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	335,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM 3/1 GN – 300

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10019177	
Tiegel-Innenmaß	1020 x 540 x 300 mm	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	165 Liter / 143 Liter (ermittelt nach DIN 18857)	
Beschreibung	Siehe Gerät 10019176.	
<b>Sonderausstattung</b>		
895059	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Schnellkochkessel (Rund)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Doppelmantelkessel mit separatem, integriertem und wartungsfreiem Dampferzeuger-System VAPRO für schnelle Aufheizzeiten und geringen Energie- und Wasserverbrauch sowie hohen Wirkungsgrad
- Kurze Ankochzeiten durch Schnell-Dampf-System VAPRO
- Serienmäßige Ausstattung mit 3 Kochstufen (leichtes Sieden, mittleres und starkes Wallen)
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung dadurch ständige Betriebsbereitschaft
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### VAPRO

Informationen finden Sie auf den Seiten 234-235.

### Elektro-Schnellkochkessel 60 L VAPRO

15.300,— €



Bestell-Nr.	2122802C	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief	
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)	
Ankochzeit	21 min. (ermittelt nach DIN 18855)	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturwächter, Kontrollleuchten, Rohrheizkörper, Pilotheizkörper, Schütz, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX6	
Armaturen	Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil	
Anschlusswert	16 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 560 W, latent: 3200 W	
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)	

#### Sonderausstattung

216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Elektro-Schnellkochkessel 60 L VAPRO mit elektr. Regelung EcoControl

18.060,— €

Bestell-Nr.	10018543
Beschreibung	Wie Gerät 2122802C, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.

## Gas-Herde

- Tiefgezogene geschlossene Kochmulden, dicht zum Unterbau
- Die reinigungsfreundliche Muldentiefe von 70 mm verringert das Festbrennen überkochender Speisen
- Gas-Absperrhahn in der Frontblende serienmäßig
- **DVGW geprüft**
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Herd 2-flammig

4.240,- €



Bestell-Nr.	2163401	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– C-Brenner 3,5 kW (hinten), D-Brenner 5,6 kW (vorn) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Amaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn	
Nennwärmebelastung	9,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 2275 W, latent: 910 W	
Zubehör	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost (370 x 550 mm)	
<b>Sonderausstattung</b>		
201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,- €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Herd 4-flammig

6.270,— €



Bestell-Nr.	2163402
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 2 x C-Brenner je 3,5 kW (hinten), 2 x D-Brenner je 5,6 kW (vorn) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn
Nennwärmebelastung	18,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 4550 W, latent: 1820 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm)

**Sonderausstattung**

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 4-flammig mit E-Backofen 1½ GN

9.580,— €



Bestell-Nr.	2163403
Beschreibung	Wie Gerät 2163402, jedoch mit Elektro-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, Wahlschalter, mit einer Kontrolleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN
Nennwärmebelastung	18,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 6142 W, latent: 2548 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm)

**Sonderausstattung**

10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Herd 4-flammig mit Gas-Backofen 1½ GN

10.490,— €



Bestell-Nr.	2163404	
Beschreibung	Wie Gerät 2163402, jedoch mit Gas-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Gas-Brat- und Backofen	555 x 540 x 280 mm Indirekt beheizt, 100 – 320 °C	
Nennwärmebelastung	5,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Armaturen	Atmosphärische Chrom-Nickel-Stahl-Stubrenner, thermoelektrisch gesichert, Drucktastenschalter, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	
Nennwärmebelastung	23,8 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 6510 W, latent: 2940 W	
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm), 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Herd 6-flammig

8.300,— €



Bestell-Nr.	2163405	
Außenmaße	1200 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– 4x C-Brenner je 3,5 kW, 2x D-Brenner je 5,6 kW (vorn links, vorn Mitte) – DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn, Absperrhahn	
Nennwärmebelastung	25,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 6300 W, latent: 2520 W	
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm)	
<b>Sonderausstattung</b>		
201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Herd 6-flammig mit E-Backofen 1½ GN

11.610,— €



Bestell-Nr.	2163406	
Beschreibung	wie Gerät 2163405, jedoch mit Elektro-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Elektro-Brat- und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C	
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A	
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, Wahlschalter, mit einer Kontrolleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	
Nennwärmebelastung	25,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 7892 W, latent: 3248 W	
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Herd 6-flammig mit Gas-Backofen 1½ GN

12.520,— €



Bestell-Nr.	2163407	
Beschreibung	wie Gerät 2163405, jedoch mit Gas-Backofen DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig	
Gas-Brat- und Backofen	555 x 540 x 280 mm Indirekt beheizt, 100 – 320 °C	
Nennwärmebelastung	5,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Armaturen	Atmosphärische Chrom-Nickel-Stahl-Stabbrenner, thermoelek- trisch gesichert, Drucktastenschalter, Piezo-Zündung, theros- tatische Temperaturregelung	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	
Nennwärmebelastung	30,8 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 8260 W, latent: 3640 W	
Zubehör	3 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (je 370 x 550 mm), 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

## Gas-Griddleplatten

- Nahtlos in die Deckplatte eingeschweißte, abgesenkte Platte mit reinigungsfreundlichen Eckradien
- Thermostatische Temperaturregelung
- Bratplatte aus hochwarmfestem Spezialstahl
- Zwei verschiedene Oberflächen:
  - glatt
  - halb geriffelt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Griddleplatte 1



Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Fettauffangbehälter ca. 4 Liter – Bratfläche 420 x 545 mm – DN 15 (1/2") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Temperaturregler	
Nennwärmebelastung	7 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 2450 W, latent: 2800 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017094	1 Spritzschutz	221,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2161101	•		5.580,– €
2161102		•	6.020,– €

## Gas-Glühsteingrills

- Speziell zum Grillen von Steaks etc.
- Besonderes Garverfahren durch Glühsteine
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 1

9.160,— €



Bestell-Nr.	10018738	
Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Grillfläche 320 x 510 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Allgashahn	
Nennwärmebelastung	10 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 7200 W latent: 2000 W	
Zubehör	1 Guss-Bratrost, Glühsteine, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost	265,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

11.280,— €



Bestell-Nr.	10018662	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Grillfläche 2 Zonen je 320 x 510 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder und Allgashahn für jede Zone	
Nennwärmebelastung	20 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 14400 W latent: 4000 W	
Zubehör	2 Guss-Bratoste, Glühsteine, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost (2 Stück erforderlich)	265,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 128.**

## Gas-Schnellkochkessel (Rund)

- Innenkessel komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- **Innovative Gas-Gebläsebrenner-Technologie** für schnelle Aufheizzeiten (kurze Ankochzeiten) und geringen Energieverbrauch (Wirkungsgrad ca. 90 %)
- Weniger Emissionen durch optimale Vermischung der Verbrennungsluft mit dem Gas
- Geräte sind vom Vordruck der Gasleitung unabhängig. Bei schwankendem / niedrigem Vordruck ist die Funktion und eine stabile Wärmezufuhr gesichert (Arbeitsbereich von 15 – 30 mbar)
- Serienmäßige Ausstattung mit 8 Kochstufen und Sanft-Ankochregelung
- Thermostatische oder elektronische Temperaturregelung EcoControl
- Automatische Betriebswasserüberwachung und -nachspeisung
- **Serienmäßig mit doppelwandigem Klappdeckel und Mischbatterie**
- Entleerung über Sicherheitsentleerhahn nach vorn
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login)

### Gas-Schnellkochkessel 60 L

21.450,— €



Bestell-Nr.	10018544
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Innenkessel	Ø 500 mm, 378 mm tief
Nenninhalt / Nutzfüllm.	70 Liter / 60 Liter (ermittelt nach DIN 18855)
Ankochzeit	22 min. (ermittelt nach DIN 18855)
Beschreibung	DN 20 (¾") Gasanschluss notwendig
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Entstör-Taster, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Gas-Regelventil, Wasser-Magnetventil, Füllstandsregler mit Niveauelektrode, Druckregler, Elektro-Festanschluss, IPX5
Armaturen	Gas-Gebläsebrenner, digitaler Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung und Flammenüberwachung, Be- und Entlüfter, Sicherheitsventil
Anschlusswert	0,04 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Nennwärmebelastung	15 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 1500 W, latent: 4500 W
Zubehör	Extra großer Kesselentleerhahn 1½" aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

#### Sonderausstattung

216286	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	1.650,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	220,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 128.**

### Gas-Schnellkochkessel 60 L mit elektronischer Regelung EcoControl

Preis auf Anfrage

Bestell-Nr.	10018545
Beschreibung	Wie Gerät 10018544, jedoch mit elektronischer Temperaturregelung EcoControl und Folientastatur.
Anschlusswert	0,06 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A

## Arbeitstische

- Ober- und Unterbau optional mit Kastenschubladen ab 400 mm Gerätelänge
- Einbau von Winkelschienen für GN-Behälter möglich
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Arbeitstische



<b>Außenmaße</b>	„L“ x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	– Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301) – Deckplatte dicht verschweißt mit seitlichen Ablaufrippen zur leichten Reinigung	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Sonderausstattung für OPTIMA 700-Arbeitstische siehe ab Seite 128.</b>		

Bestell-Nr.	Länge „L“ mm	Gesamt Preis
10019258	200	1.500,— €
10020158	300	1.620,— €
10018327	400	1.710,— €
10018422	500	1.790,— €
10018326	600	1.910,— €
10018325	800	2.060,— €
10019128	1000	2.220,— €
10019134	1200	2.590,— €

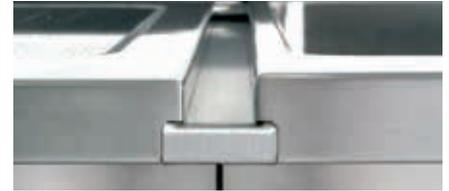
Zwischenlängen und Preise auf Anfrage.



# HotLine



Das Profit-Center. Für die kleinere und mittlere Gastronomie



Erweist sich sofort als effizienter Praktiker für den besonders harten Profiküchen-Alltag: Die MKN-Standgerätelinie HotLine überzeugt bei vergleichsweise niedrigen Investitionskosten durch hohe Leistung. Und das bei geringem Energie-Einsatz.

## Einzel. Als Block. Und als Wandzeile.

Ob Einzellösung oder Blockaufstellung – **HotLine** nutzt den vorhandenen Raum optimal aus und bietet Variationsmöglichkeiten ohne Ende. Sogar als Wandzeile lässt sich die Linie einsetzen.



Die Premium-Merkmale der **HotLine** zeigen sich auch in ihren Hygiene-Qualitäten und der Ergonomie an den Arbeitsplätzen: Mehr als 35 frei kombinierbare Elektro- und Gasgeräte verschmelzen durch die MKN-Geräteverbindung zu einer kompakten, hygienischen Einheit.



## Mobilisierender Zusatznutzen

Immer eine zuverlässige Größe, wenn Sie sich im Catering- und FrontCooking-Bereich profilieren: Damit werden Ihre anspruchsvollen Wege gleich zum Ziel. Und die Bewunderung Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.

- MKN PowerBlock® – siehe Seite 232-233
- MKN SUPRA – siehe Seite 232-233
- MKN Induktion – siehe Seite 236-237



# Produktübersicht

## Elektro

Herde VITRO	188–189
Herde INDUKTION und Insel-Flächeninduktion	190–191
Fritteusen	192–193
Griddleplatten und Griddlepfannen	194–198
Bainmaries	199
Kochmarie und Nudelkocher	200–201
Infra-Warmhaltewanne	202
Infra-Grills	203

## Gas

Herde	204–205
Griddleplatten	206
Glühsteingrills	207

## Sonstiges

Arbeitstische	208
Sonderausstattungen HotLine / CounterSL	209
Technische Informationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	239



## Elektro-Herde VITRO

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 2,3 kW Leistung
- Energiesparendes Topferkennungssystem, umschaltbar auf permanente Leistung
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Herd VITRO 2

4.110,— €



Bestell-Nr.	1323401
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 2 Kochzonen je 2,3 kW Ø 210 mm – Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energiregler, Strahlungsheizkörper mit Protektor, elektronische Topferkennung, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	4,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 920 W, latent: 368 W

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Elektro-Herd VITRO 4

6.170,— €



Bestell-Nr.	1323402
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 4 Kochzonen, je 2,3 kW Ø 210 mm – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energiregler, Strahlungsheizkörper mit Protektor, elektronische Topferkennung, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	9,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1840 W, latent: 736 W

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Herd VITRO 4 mit E-Backofen 1½ GN

9.480,— €



Bestell-Nr.	1323403
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 4 Kochzonen, je 2,3 kW Ø 210 mm – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm – Backofen 4,55 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper mit Protektor, elektronische Topferkennung, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX4
Elektro-Brat-und Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V
Elektrische Ausrüstung	Innenliegende Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Wahlschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN
Anschlusswert	13,75 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 32 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3432 W, latent: 1464 W

**Sonderausstattung**

10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Herde INDUKTION

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 3,5 kW Leistung
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Schnelle Energieübertragung – hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875, optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### INDUKTION

Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Herd INDUKTION 2

6.840,- €



Bestell-Nr.	1323101
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 3,5 kW – Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 490 W, latent: 560 W

Sonderausstattung		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Elektro-Herd INDUKTION 4

12.390,- €



Bestell-Nr.	1323103
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 3,5 kW – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	14 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 980 W, latent: 1120 W

Sonderausstattung		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Herd INDUKTION Wok

5.700,— €



Bestell-Nr.	1323106
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Wok-Kochfeld 5 kW, Wok-Topferkennung – Ceran®-Kochfeld Ø 350 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 350 W, latent: 400 W

**Sonderausstattung**

10017353	1 Edelstahl-Wokpfanne	345,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Herd Insel-Flächeninduktion

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	1323111
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 400 x 400 mm – Kochfeld mit 1 Heizzone, 10,0 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 325 x 325 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W

**Sonderausstattung**

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in die Geräteabdeckung mit großer Überschümmulde eingeschweißt
- Beheizung durch Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer, Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herausschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung, u. a. zur leichten Reinigung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Heizleistungserhöhung als Ausführungsvarianten lieferbar
- Sicherer Fettablass nach unten über Kugelhahn
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Fritteuse LONDON 1



Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Frittierwanne 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 540 W, latent: 4200 W
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "L"

Sonderausstattung		
813001	Fettablassbehälter 15 Liter	465,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	Grundausstattung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	
1320321	•		4.030,— €
1320321B		•	4.290,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.)

## Elektro-Fritteuse LONDON 2



Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Frittierwanne je 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt je 12,5 L	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX4	
Zubehör	2 Deckel, 2 Fettkläreinsätze, 2 Backkörbe "L"	
<b>Sonderausstattung</b>		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausstattung 12 kW, 3 NPE AC 400 V WA: sensibel 1080 W, latent 8400 W	Verst. Heizleistung: 2 x 10 kW, 3 NPE AC 400 V WA: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
1320325	•		3 x 20 A	6.560,— €
1320325B		•	3 x 32 A	6.970,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.)

## Elektro-Fritteuse PARIS



Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Frittierwanne 400 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 30 L	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Endschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Schütz, Elektro-Festanschluss, IPX4	
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "P", 2 Backkörbe "L"	
<b>Sonderausstattung</b>		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausstattung 10 kW, 3 NPE AC 400 V WA: sensibel 900 W, latent 7000 W	Verst. Heizleistung: 20 kW, 3 NPE AC 400 V WA: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
1320330	•		3 x 16 A	5.030,— €
1320330B		•	3 x 32 A	6.130,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.)

## Elektro-Griddleplatten und Griddlepfannen

- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Niedrige Heizkörpertemperatur und hochwirksame Wärmedämmung für lange Gerätelebensdauer
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei Heizzonen
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Griddleplatten mit Fettauffangschublade mit Schwallschutz
- Griddleplatten mit verschiedenen Bratplatten-Ausführungen lieferbar:  
Hochwarmfester Stahl, glatt geschliffen oder halbseitig geriffelt und Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Griddlepfannen mit Bratpfanne komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404,
- Bratplatte aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte ¾ SUPRA

4.930,– €



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	10016950
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen – Gerät mit einer regelbaren Heizzone – Bratfläche 300 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel:1782 W, latent: 2160 W

Sonderausstattung		
945650	1 Spritzschutz	221,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,– €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 420 x 545 mm	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2376 W, latent: 2880 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017094	1 Spritzschutz	221,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1321103	•		4.570,— €
1321103B		•	5.000,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1321135A	•		5.270,— €
1321136A		•	6.170,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen Bratfläche 705 x 545 mm	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4	
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 3564 W, latent: 4320 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945530	1 Spritzschutz	300,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1321130	•		6.960,— €
1321131		•	7.470,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1321130A	•		7.990,— €
1321131A		•	8.830,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

6.200,— €



Bestell-Nr.	10013256
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen – Nenninhalt: 15 L – 1 Heizzone – Bratfläche 300 x 540 mm, 100 mm tief
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 2430 W, latent: 2160 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

6.540,— €



Bestell-Nr.	1322507
Außenmaße	600 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Das Multifunktionaltalent zum Braten, Kochen und Garen – Großer Nenninhalt von 26 Litern – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – Bratfläche 500 x 540 mm, 100 mm tief
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3240 W, latent: 2880 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

9.260,— €



Bestell-Nr.	1322509
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionalstalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 37 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 705 x 545 mm, 100 mm tief</li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchten, SUPRA-Kontaktheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

Sonderausstattung		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<p><b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b></p> <p><b>Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.</b></p>		

## Elektro-Bainmaries

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Radien
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißte Wanne
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort – thermostatische Temperaturregelung
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Bainmarie 1/1 GN

2.980,— €



Bestell-Nr.	1320501A
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 x 215 mm tief, Ablauf nach unten
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	1,5 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 250 W, latent: 400 W

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 200, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

### Elektro-Bainmarie 2/1 GN

3.880,— €



Bestell-Nr.	1320502A
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 630 x 510 x 215 mm tief, Ablauf nach unten
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Rohrheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	3 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 375 W, latent: 600 W

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 200, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Kochmarie und Nudelkocher

- Eingeschweißte Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Beheizung durch SUPRA-Beheizungssystem sorgt für kurze Aufheizzeiten sowie lange Lebensdauer der Heizkörper
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Ablasskugelhahn R 1½", schwenkbarer Wasserzulaufhahn
- Stufenlose Leistungseinstellung und thermostatische Regelung
- Serienmäßig mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Kochmarie 1/1 GN

6.150,— €



Bestell-Nr.	1322603
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief – Multifunktionsgerät zum Kochen und Warmhalten
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontakt-Heizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W
Zubehör	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne

#### Sonderausstattung

201763	1 Überlaufstopfen	114,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben**

## Elektro-Nudelkocher

7.080,— €



Bestell-Nr.	1320402
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontakt-heizkörper, Relais, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W
Zubehör	1 Einlegeboden gelocht, 1 Standrohr mit Stärkeüberschäummulde und gelochtem Abdeckblech, je 2 Nudelkochkörbe links und rechts aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " hinter der Wanne

**Sonderausstattung**

10016886	Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl	395,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Eckradien
- Keramik-Strahlungsheizkörper zum Heißhalten von Frittiergut
- Herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißt
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN

**3.300,— €**


Bestell-Nr.	1320601	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Wanne 305 x 510 x 215 mm tief	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Keramik-Strahlungsheizkörper, Elektro-Festanschluss, IPX4	
Anschlusswert	1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 175 W	
Zubehör	1 GN-Behälter 1/1-200 mm tief, 1 Einlegeblech gelocht	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017300	1 Pommes frites Schaufel	161,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b> <b>Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.</b>		

## Elektro-Infra-Grills

- Sauberes Grillen durch Rohrheizkörper
- Der herauschwenkbare Strahlungsheizkörper erleichtert die Reinigung
- Fettauffangwanne mit Wasser zu befüllen, u. a. zur leichten Reinigung und  $\frac{3}{4}$ " Sicherheitsablass nach vorn
- Optional mit Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875
- Optional mit potentialfreiem Kontakt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login)

### Elektro-Infra-Grill

4.610,— €



Bestell-Nr.	1321501
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 380 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5600 W, latent: 1225 W
Zubehör	2 Guss-Bratroste, 1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Elektro-Infra-Grill 2

6.760,— €



Bestell-Nr.	10018146
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 580 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Elektro-Festanschluss, IPX4
Anschlusswert	10,5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8400 W latent: 1838 W
Zubehör	3 Guss-Bratroste, 1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Herde

- Tiefgezogene geschlossene Kochmulden, hygienisch dicht zum Unterbau
- Die Muldentiefe von 70 mm verringert das Festbrennen überkochender Speisen
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Herd 2-flammig

**3.970,— €**


Bestell-Nr.	1363404
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– DN 15 (½") Gasanschluss notwendig – 1 x C-Brenner 3,5 kW (hinten), 1 x D-Brenner 5,6 kW (vorn)
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, manuelle Zündung und Temperaturregelung
Nennwärmebelastung	9,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2275 W, latent: 910 W
Zubehör	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost (370 x 550 mm)

#### Sonderausstattung

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Herd 4-flammig

5.800,— €



Bestell-Nr.	1363402
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– DN 15 (½") Gasanschluss notwendig – 2 x C-Brenner je 3,5 kW (vorn rechts, hinten links), – 2 x D-Brenner je 5,6 kW (vorn links, hinten rechts)
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashähne, manuelle Zündung und Temperaturregelung
Nennwärmebelastung	18,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 4550 W, latent: 1820 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 550 mm)

**Sonderausstattung**

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Herd 4-flammig mit E-Backofen 1½ GN

9.110,— €



Bestell-Nr.	1363403
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– DN 15 (½") Gasanschluss notwendig – wie Gerät 1363402, jedoch mit Elektro-Backofen
Elektro-Brat- u. Backofen	535 x 520 x 250 mm Oberhitze direkt und Unterhitze indirekt beheizt, von 50 – 300 °C
Anschlusswert	4,55 kW 2 NPE AC 400 V. Absicherung 2 x 16 A
Elektrische Ausrüstung	Innenliegender Rohrheizkörper für Oberhitze, Unterhitze indirekt beheizt, durch einen Thermostaten regelbar, mit einer Kontrollleuchte, Geräteschalter, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, IPX4
Zubehör	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN
Nennwärmebelastung	18,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 6142 W, latent: 2548 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 550 mm)

**Sonderausstattung**

10017318	1 granitemailliertes Blech 1½ GN (530 x 520 x 40 mm)	167,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost 1½ GN	163,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Griddleplatten

- Nahtlos in die Deckplatte eingeschweißte, abgesenkte Platte mit reinigungsfreundlichen Eckradien
- Thermostatische Temperaturregelung
- Bratplatte aus hochwarmfestem Spezialstahl in zwei verschiedene Oberflächen lieferbar:
  - glatt
  - halb geriffelt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Griddleplatte 1



Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	- Bratfläche feingeschliffen 420 x 545 mm - DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Temperaturregler
Nennwärmebelastung	7 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2450 W, latent: 2800 W

Sonderausstattung		
10017094	1 Spritzschutz	221,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Spezialstahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1361101	•		5.450,- €
1361102		•	5.900,- €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Gas-Glühsteingrills

- Speziell zum Grillen von Steaks etc.
- Besonderes Garverfahren durch Glühsteine
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 1

8.130,– €



Bestell-Nr.	10018734
Außenmaße	500 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 320 x 510 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Allgashahn
Nennwärmebelastung	10 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7200 W latent: 2000 W
Zubehör	1 Guss-Bratrost, Glühsteine

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost	265,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

9.920,– €



Bestell-Nr.	10018658
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 2 Zonen je 320 x 510 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	Atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Allgashahn für jede Zone
Nennwärmebelastung	20 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 14400 W latent: 4000 W
Zubehör	2 Guss-Bratroste, Glühsteine

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost (2 Stück erforderlich)	265,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,– €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

**Bei Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Arbeitstische

- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Arbeitstische



<b>Außenmaße</b>	„L“ x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)</li> <li>– Deckplattenbündige Geräteverbindung als U-Rinne, hygienisch dicht zum Unterbau</li> <li>– Deckplatte bedienungsseitig mit Tropfnase zum gezielten Ableiten von Flüssigkeiten</li> </ul>	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<p><b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b></p> <p><b>Bei Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.</b></p>		

Bestell-Nr.	Länge „L“ mm	Gesamt Preis
1303701	400	1.640,— €
1303702	500	1.740,— €
1303704	400 mit Kastenschublade im Oberbau, GN 1/1-150*	2.360,— €
1303705	500 mit Kastenschublade im Oberbau, GN 1/1-150*	2.480,— €

\* Preis ausschließlich GN-Behälter

## Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	Bezeichnung	Menge bzw. Länge, ME	Preis
-------------	-------------	----------------------	-------

### Sonderausstattungen für Reihenaufstellung von HotLine/CounterSL Geräten (unbedingt erforderlich)

203195	Klemmsteg zum seitlichen Abschluss, rechts	1 Stück	78,— €
203196	Klemmsteg zum seitlichen Abschluss, links	1 Stück	78,— €
203197	Klemmsteg zur Verbindung von zwei HotLine / CounterSL-Geräten	1 Stück	78,— €

### Sonderausstattungen für Reihenaufstellung von HotLine/CounterSL Geräten (nach Bedarf)

975150	Wandabschlussprofil – zum hinteren Wandabschluss, durchgehendes Z-Profil, wird an die Wand gedübelt, 75 mm hoch	je lfd. m	122,— €
--------	---	-----------	---------

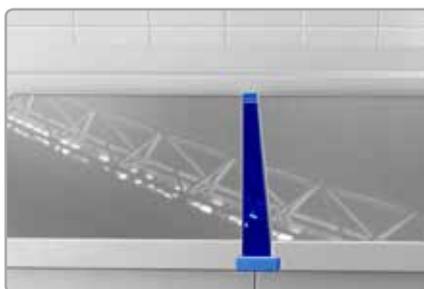
### Sonderausstattungen für die HotLine Geräte

845501	Flügeltür 400 mm, Anschlag links	1 Stück	350,— €
845506	Flügeltür 400 mm, Anschlag rechts	1 Stück	350,— €
845511	Flügeltür 500 mm, Anschlag links	1 Stück	395,— €
845516	Flügeltür 500 mm, Anschlag rechts	1 Stück	395,— €
845896	Flügeltür 600 mm, Anschlag links	1 Stück	455,— €
845901	Flügeltür 600 mm, Anschlag rechts	1 Stück	455,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, 1 Satz +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, 1 Satz +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	110,— €
10011638	Geräte-Rollen für Optima 700 & HotLine Geräte (4 Stück)	1 Satz	auf Anfrage



Klemmsteg rechts  
MKN-Nr. 203195

78,— €



Klemmsteg mittig  
MKN-Nr. 203197

78,— €



Klemmsteg links  
MKN-Nr. 203196

78,— €

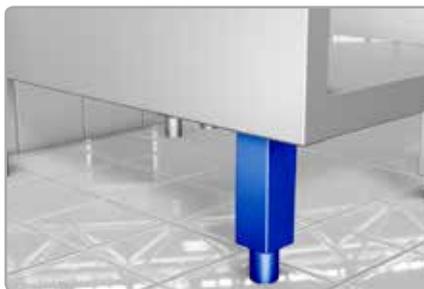


Wandabschlussprofil

MKN-Nr. 975150

Preis je lfm.

122,— €



Gerätefuß

MKN-Nr. 204352

150 mm

89,— €

MKN-Nr. 204252

200 mm

110,— €



# CounterSL

Für Bistro, Imbiss und Fast Food



Überall da, wo es drauf ankommt, schnell hochwertige Speisen zuzubereiten: Die MKN-Linie CounterSL ist bei Snack- und Fast-Food-Betrieben ebenso gesetzt wie bei Selbstbedienungsbuffets.

## Erfolgreich durch Teamwork mit Profis

Ihren außergewöhnlichen Erfolg verdankt die **CounterSL**-Linie der frühzeitigen Einbindung von Köchen, Restaurantbesitzern und Fast-Food-Spezialisten in die Entwicklungsarbeit.

Besonders beeindruckend: die Verbindungstechnik zwischen den reinigungsfreundlichen Einzelmodulen. So bleibt alles immer schön sauber! **CounterSL** ist auch der ideale Spezialist für Catering und Front-Cooking.



## Flexibel. Ergonomisch. Hygienisch.

**CounterSL** ist wunderbar unkompliziert und spart Platz. Hervorzuheben sind die geringe Gerätehöhe und der große Stauraum in frei planbaren Unterbauten. Die Basislinie gibt es mit über 40 Elektro- und Gasgeräten: auch als Block und in Reihe.

Besonders praktisch: die Gerätehöhe von 270 mm.



# Produktübersicht

## Elektro

Kocher VITRO	212
Kocher INDUKTION und Insel-Flächeninduktion	213–214
Fritteusen	215–216
Griddleplatten und Griddlepfannen	217–220
Bainmaries	221
Kochmarie und Nudelkocher	222
Infra-Warmhaltewanne	223
Infra-Grills	224

## Gas

Kocher	225
Griddleplatten	226
Glühsteingrills	227

## Sonstiges

Arbeitsplatten	228
Untergestelle	229
Sonderausstattungen HotLine / CounterSL	209
Technische Informationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	239

- MKN PowerBlock® – siehe Seite 232-233
- MKN SUPRA – siehe Seite 232-233
- MKN Induktion – siehe Seite 236-237

Dank perfekter Verbindungstechnik lassen sich **CounterSL** und **HotLine** flächenbündig verbinden.



## Elektro-Kocher VITRO

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen, jeweils mit 2,3 kW Leistung
- Energiesparendes Topferkennungssystem, umschaltbar auf permanente Leistung
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Kocher VITRO 2

3.260,— €



Bestell-Nr.	1223401
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Strahlungsheizkörper Ø 210 mm mit Protektor und Topferkennung, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	4,6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 920 W, latent: 368 W

#### Sonderausstattung

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben**

### Elektro-Kocher VITRO 4

4.860,— €



Bestell-Nr.	1223402
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Strahlungsheizkörper Ø 210 mm mit Protektor und Topferkennung, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 32 A, IPX4
Anschlusswert	9,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1840 W, latent: 736 W

#### Sonderausstattung

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben**

## Elektro-Kocher INDUKTION

- Fugenloses, reinigungsfreundliches und robustes Ceran®-Kochfeld, 6 mm dick
- Getrennt regelbare Heizzonen
- Elektronische Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser
- Schnelle Energieübertragung – hoher Wirkungsgrad
- Heizleistung stufenlos einstellbar je Kochzone – eine Kontrollleuchte je Kochzone individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



### INDUKTION

Informationen finden Sie auf den Seiten 236-237.

### Elektro-Kocher INDUKTION 2

5.860,— €



Bestell-Nr.	1223101
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 2 Heizzonen, je 3,5 kW, Topferkennung – Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 490 W, latent: 560 W

#### Sonderausstattung

Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

### Elektro-Kocher INDUKTION 4

11.150,— €



Bestell-Nr.	1223103
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Kochfeld mit 4 Heizzonen, je 3,5 kW, Topferkennung – Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 200 mm mit Bedieneinheit, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 32 A, IPX4
Anschlusswert	14 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 25 A
Wärmeabgabe	sensibel: 980 W, latent: 1120 W

#### Sonderausstattung

Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Kocher INDUKTION Wok

4.540,— €



Bestell-Nr.	1223106
Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wok-Kochfeld 5 kW, Wok-Topferkennung Ceran®-Kochfeld Ø 350 mm
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Induktions-Generatormodul Ø 270 mm mit Bedieneinheit, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 350 W, latent: 400 W

**Sonderausstattung**

10017353	1 Edelstahl-Wokpfanne	345,— €
----------	-----------------------	---------

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Kocher Insel-Flächeninduktion

Preis auf Anfrage



Bestell-Nr.	1223111
Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Ceran®-Kochfeld 400 x 400 mm – Kochfeld mit 1 Heizzone, 10 kW
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Flächeninduktions-Generatormodul 325 x 325 mm mit Bedieneinheit, Schütz, Lüfter, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 800 W

**Sonderausstattung**

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Fritteusen

- Frittierwanne, tiefgezogen, in die Geräteabdeckung mit großer Überschäummulde eingeschweißt
- Beheizung durch Chrom-Nickel-Stahl-Rohrheizkörper mit niedriger Oberflächenbelastung für lange Fettlebensdauer, Wannen mit tiefer, kühler Fettzone
- Heizkörper vollständig aus der Wanne herausschwenkbar mit Feststelleinrichtung und Abschaltung der Beheizung u. a. zur leichten Reinigung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Ventil mit Schlüsselbetätigung für sicheren Fettablass nach vorn
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Heizleistungserhöhung als Ausführungsvariante lieferbar
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Fritteuse LONDON 1



Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Frittierwanne 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 12,5 L	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrolleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4	
Anschlusswert	6 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 540 W, latent: 4200 W	
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb „L“, 1 Ablassschlüssel	
<b>Sonderausstattung</b>		
813001	Fettablassbehälter 15 Liter	465,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	Grundausstattung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	
1220301	•		2.930,- €
1220301B		•	3.140,- €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Fritteuse LONDON 2



Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Frittierwannen je 180 x 400 x 235 mm; Nenninhalt je 12,5 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrolleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 32 A, IPX4
Anschlusswert	12 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 1080 W, latent: 8400 W
Zubehör	2 Deckel, 2 Fettkläreinsätze, 2 Backkörbe „L“, 1 Ablassschlüssel

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW, 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
1220303	•		3 x 20 A	5.080,— €
1220303B		•	3 x 32 A	5.530,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Fritteuse PARIS



Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Fritteusenwanne 400 x 400 x 235 mm; Nenninhalt 30 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrolleuchte, Rohrheizkörper, Endschalter, Schütz, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	10 kW 3 NPE AC 400 V
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 7000 W
Zubehör	1 Deckel, 1 Fettkläreinsatz, 1 Backkorb "P", 2 Backkörbe "L", 1 Ablassschlüssel

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	520,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 20 kW, 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
1220305	•		3 x 16 A	3.700,— €
1220305B		•	3 x 32 A	4.840,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Griddleplatten und Griddlepfannen

- Beheizung durch SUPRA-Kontaktheizkörper für optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten
- Hohe Wärmekapazität sorgt für eine gleichmäßige Wärmeübertragung und minimale Temperaturschwankungen bei Beschickung der Platte mit kaltem Gargut
- Niedrige Heizkörpertemperatur und hochwirksame Wärmedämmung für lange Gerätelebensdauer
- Thermostatische Temperaturregelung für zwei Heizzonen
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für zuverlässigen Überhitzungsschutz
- Griddleplatten mit Fettauffangschublade mit Schwallschutz
- Griddleplatten mit verschiedenen Bratplatten-Ausführungen lieferbar:  
Hochwarmfester Stahl, glatt geschliffen oder halbseitig geriffelt und Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Griddlepfannen mit Bratpfanne komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4404,
- Bratplatte aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern



**POWER  
BLOCK**

Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte $\frac{3}{4}$ SUPRA

4.090, – €



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	1221134A
Außenmaße	400 x 700 x 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Bratboden aus Spezial-Sandwichmaterial (MKN PowerBlock®) glatt geschliffen – Gerät mit einer regelbaren Heizzone – Bratfläche 300 x 540 mm – Fettauffangbehälter ca. 4 L
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 1782 W, latent: 2160 W

#### Sonderausstattung

945650	1 Spritzschutz	221, – €
204534	1 Fettablaufstopfen	118, – €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330, – €

Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Griddleplatte 1 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Bratfläche 420 x 545 mm – 2 getrennt beheizbare Zonen	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2376 W, latent: 2880 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017094	1 Spritzschutz	221,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,– €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1221103	•		3.680,– €
1221103B		•	4.120,– €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1221135A	•		4.430,– €
1221136A		•	5.310,– €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Bratfläche 705 x 545 mm – 2 getrennt beheizbare Zonen	
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4	
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 3564 W, latent: 4320 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
945530	1 Spritzschutz	300,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	118,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1221130	•		6.210,— €
1221131		•	6.650,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1221130A	•		7.260,— €
1221131A		•	8.180,— €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Elektro-Griddlepfanne ¾ SUPRA

5.360,— €



Bestell-Nr.	10013257
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Das Multifunktionalität zum Braten, Kochen und Garen – Nenninhalt: 15 L – 1 Heizzone – Bratfläche 300 x 540 mm, 100 mm tief – Ablauf durch den Boden – <b>Achtung: Ohne CounterSL typischen Rücksprung!</b>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	5,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 2430 W, latent: 2160 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen
<b>Sonderausstattung</b>	
<b>Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.</b>	
<b>Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.</b>	

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

5.700,— €



Bestell-Nr.	1222507
Außenmaße	600 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionalstalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 26 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratfläche 500 x 540 mm, 100 mm tief</li> <li>– Ablauf durch den Boden</li> <li>– <b>Achtung: Ohne CounterSL typischen Rücksprung!</b></li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 3240 W, latent: 2880 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

8.530,— €



Bestell-Nr.	1222509
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Das Multifunktionalstalent zum Braten, Kochen und Garen</li> <li>– Großer Nenninhalt von 37 Litern</li> <li>– Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen</li> <li>– Bratpfanne 705 x 545 mm mit Eckradien, 100 mm tief</li> <li>– Ablauf durch den Boden</li> <li>– <b>Achtung: Ohne CounterSL typischen Rücksprung!</b></li> </ul>
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, SUPRA-Kontaktheizkörper, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	10,8 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 20 A
Wärmeabgabe	sensibel: 4860 W, latent: 4320 W
Zubehör	1 Verschlussstopfen

**Sonderausstattung**

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Bainmaries

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißte Wanne
- Thermostatische Regelung
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Ventil mit Schlüsselbetätigung für sicheren Wasserablass nach vorn
- Netzanschlussleitung mit Schuko-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Bainmarie 1/1 GN

1.970,— €



Bestell-Nr.	1220501
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 x 215 mm tief für Einsatzbehälter GN 1/1-200 (GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Rohrheizkörper, Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker 16 A, IPX4
Anschlusswert	1,5 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 250 W, latent: 400 W
Zubehör	1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 222, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben**

### Elektro-Bainmarie 2/1 GN

3.070,— €



Bestell-Nr.	1220502
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 630 x 510 x 215 mm tief für Einsatzbehälter GN 2/1-200 (GN-Behälter gehören nicht zum Lieferumfang)
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Temperaturregler, Kontrolleuchte, Rohrheizkörper, Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker 16 A, IPX4
Anschlusswert	3 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 375 W, latent: 600 W
Zubehör	1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 222, Kochmarie)	265,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	101,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben**

## Elektro-Kochmarie und Elektro-Nudelkocher

- Eingeschweißte Wanne komplett aus extrem korrosionsbeständigem Chrom-Nickel-Stahl (1.4404)
- Beheizung durch SUPRA-Beheizungssystem sorgt für kurze Aufheizzeiten sowie lange Lebensdauer der Heizkörper
- Indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungskomfort
- Stufenlose Leistungseinstellung und thermostatische Regelung
- Ablauf nach unten (Ablasskugelhahn R 1½"), schwenkbarer Wasserzulaufhahn
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login)

### Elektro-Kochmarie

5.600,— €



Bestell-Nr.	1222603	
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief – <b>Achtung: Ohne CounterSL typischen Rücksprung!</b>	
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W	
Zubehör	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne	
<b>Sonderausstattung</b>		
201763	1 Überlaufstopfen	114,— €
10016677	1 Einlegeboden	101,— €

### Elektro-Nudelkocher

6.530,— €



Bestell-Nr.	1220402	
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Wanne 305 x 510 mm, 210 mm tief – <b>Achtung: Ohne CounterSL typischen Rücksprung!</b>	
Elektrische Ausrüstung	Leistungswahl-Schalter, Temperaturregler, Sicherheits-Temperaturbegrenzer, Kontrollleuchte, SUPRA-Kontaktheizkörper, Relais, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4	
Anschlusswert	7,2 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 900 W, latent: 1440 W	
Zubehör	1 Einlegeboden gelocht, 1 Standrohr mit Stärkeüberschäummulde und gelochtem Abdeckblech, je 2 Nudelkochkörbe links und rechts aus Chrom-Nickel-Stahl, 1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R½" hinter der Wanne	
<b>Sonderausstattung</b>		
10016886	Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl	395,— €
<b>Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.</b>		
<b>Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.</b>		

## Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Keramik-Strahlungsheizkörper zum Heisshalten von Frittiergut
- Herausnehmbarer Einsatzbehälter 1/1 GN mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heisshalten
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißt
- Netzanschlussleitung mit Schuko-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Warmhaltewanne 1/1 GN

2.420,— €



Bestell-Nr.	1220601
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe (mit Wärmestrahler 440 mm)
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm, 215 mm tief
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Keramik-Strahlungsheizkörper, Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker 16 A, IPX4
Anschlusswert	1 kW 1 NPE AC 230 V. Absicherung 1 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 700 W, latent: 175 W
Zubehör	GN-Behälter 1/1-200 mm tief, Einlegeblech gelocht

#### Sonderausstattung

10017300	1 Pommes frites Schaufel	161,— €
----------	--------------------------	---------

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Elektro-Infra-Grills

- Sauberes Grillen mit Infra-Wärmestrahlung
- Der herauschwenkbare Strahlungsheizkörper erleichtert die Reinigung
- Fettauffangwanne mit Wasser zu befüllen, u. a. zur leichten Reinigung und  $\frac{3}{4}$ " Sicherheitsablass nach vorn
- Geringe Rauchentwicklung, da Roste die Heizkörper abdecken
- Netzanschlussleitung mit CEE-Gerätestecker
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Elektro-Infra-Grill

3.890,— €



Bestell-Nr.	1221501
Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 380 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	7 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 5600 W, latent: 1225 W
Zubehör	2 Guss-Bratrost, 1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Elektro-Infra-Grill 2

5.790,— €



Bestell-Nr.	10018145
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 580 x 470 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen
Elektrische Ausrüstung	Geräteschalter, Energieregler, Strahlungsheizkörper, 1 Schütz pro Heizzone, Netzanschlussleitung mit CEE-Stecker 5-polig 16 A, IPX4
Anschlusswert	10,5 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 16 A
Wärmeabgabe	sensibel: 8400 W, latent: 1838 W
Zubehör	3 Guss-Bratrost, 1 Ablassschlüssel

#### Sonderausstattung

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Kocher

- Wirtschaftliche Anschlusswerte mit hohen Wirkungsgraden
- Tiefgezogene Kochmulden (70 mm) verringert hartnäckiges Festbrennen von Speisen
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Kocher 2-flammig

**3.170,— €**


Bestell-Nr.	1263404
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 1 C-Brenner 3,5 kW (vorn), 1 D-Brenner 5,6 kW (hinten) – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn
Nennwärmebelastung	9,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 2275 W, latent: 910 W
Zubehör	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost (370 x 550 mm)

#### Sonderausstattung

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Gas-Kocher 4-flammig

**5.110,— €**


Bestell-Nr.	1263402
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– 2x C-Brenner je 3,5 kW (hinten links, vorn rechts), – 2x D-Brenner je 5,6 kW (hinten rechts, vorn links) – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Allgashahn
Nennwärmebelastung	18,2 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 4550 W, latent: 1820 W
Zubehör	2 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberoste (370 x 550 mm)

#### Sonderausstattung

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	195,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	152,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Gas-Griddleplatten

- Nahtlos in die Deckplatte eingeschweißte, abgesenkte Platte mit reinigungsfreundlichen Eckradien
- Thermostatische Temperaturregelung
- Bratplatte aus hochwarmfestem Spezialstahl in zwei verschiedene Oberflächen lieferbar:
  - glatt
  - halb geriffelt
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Griddleplatte 1



Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Bratplatte 420 x 545 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig	
Armaturen	atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Temperaturregler	
Nennwärmebelastung	7 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 2450 W, latent: 2800 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017094	1 Spritzschutz	221,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	330,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Spezialstahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1261101	•		4.570,– €
1261102		•	5.020,– €

Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.

## Gas-Glühsteingrills

- Speziell zum Grillen von Steaks etc.
- Besonderes Garverfahren durch Glühsteine
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 1

7.150,— €



Bestell-Nr.	10018733
Außenmaße	500 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 320 x 510 mm – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärischer Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder, Allgashahn
Nennwärmebelastung	10 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7200 W latent: 2000 W
Zubehör	1 Guss-Bratrost, Glühsteine

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost	265,— €
--------	---------------	---------

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

8.780,— €



Bestell-Nr.	10018657
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Grillfläche 2 Zonen je 320 x 510 mm – Gerät mit zwei getrennt regelbaren Heizzonen – DN 15 (½") Gasanschluss notwendig
Armaturen	atmosphärische Brenner, Zündbrenner, thermoelektrische Sicherheitseinrichtung, Piezo-Zünder für jede Zone, Allgashahn
Nennwärmebelastung	20 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 14400 W latent: 4000 W
Zubehör	2 Guss-Bratroste, Glühsteine

#### Sonderausstattung

062003	1 V-Grillrost (2 Stück erforderlich)	265,— €
--------	--------------------------------------	---------

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.**

**Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung) angeben.**

## Arbeitsplatten

- In 200, 300, 400 oder 500 mm Länge
- Weitere Gerätelängen nach Kundenwunsch als Sonderanfertigung
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Arbeitsplatten



<b>Außenmaße</b>	"L" x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
<b>Beschreibung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)</li> <li>– Deckplattenbündige Geräteverbindung als U-Rinne, hygienisch dicht zum Unterbau</li> <li>– Deckplatte bedienungsseitig mit Tropfnase zum gezielten Ableiten von Flüssigkeiten</li> </ul>
<b>Sonderausstattung</b>	<p><b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b></p> <p><b>Bei der Bestellung bitte die Anzahl der Abschlussklemmstege (siehe Sonderausstattung Seite 207) angeben.</b></p>

Bestell-Nr.	Länge „L“ mm	Gesamt Preis
10013344	200	885,— €
10013345	300	930,— €
1203601	400	960,— €
1203604	400 mit Kastenschublade GN 1/1-150*	1.710,— €
1203602	500	995,— €
1203605	500 mit Kastenschublade GN 1/1-150*	1.780,— €

\* Preis ausschließlich GN-Behälter

## Untergestelle

- MKN System-Untergestelle sind genormt für Einzelgeräte und Kombinationen der Linie CounterSL
- Korpushöhe 430 mm, Länge 580 mm, Bodenfreiheit 150 mm
- Füße höhenverstellbar durch Schraubstollen (wahlweise in 150 mm oder 200 mm Höhe)
- Untergestelle allseitig offen mit Grundboden, ohne Tischplatte
- Ausführung: Chrom-Nickel-Stahl, Werkstoff-Nummer: 1.4301
- Ausführliche Informationen finden Sie im Download-Bereich auf [www.mkn.com/login](http://www.mkn.com/login) in unseren Ausschreibungstexten und Datenblättern

### Untergestelle



Außenmaße	"L" x 580 mm, 430 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)	
<b>Sonderausstattung</b>		
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	89,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	110,— €
<b>Bei der Bestellung bitte die gewünschten Füße mit angeben!</b>		

Bestell-Nr.	Länge "L" mm	Gesamt Preis
1203801	400	755,— €
1203802	500	790,— €
1203803	800	920,— €
1203804	900	980,— €
1203805	1000	1.020,— €

## Elektro-Salamander VARIO Intelligence

4.590,— €



Bestell-Nr.	10027133	
Außenmaße	570 x 590 x 518 mm	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– mit TOUCH Bedienfeld aus Glas</li> <li>– Warmhaltefunktion,</li> <li>– automatische Einschaltfunktion mit Tellerkontaktschalter</li> <li>– 3 individuell einstellbare Zeitprogramme</li> <li>– manuelle Zeiteinstellung</li> <li>– volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung</li> <li>– IPX 3</li> <li>– ohne Stecker</li> </ul>	
Anschlusswert	4,5 kW	
Elektroanschlussart	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 NPE AC 400 V, Festanschluss/CEE-Stecker, Empfohlene Absicherung: 3x 16 A</li> <li>– 1 NPE AC 230 V, nur Festanschluss, Empfohlene Absicherung: min. 20 A</li> <li>– 3 PE AC 230 V, Festanschluss/CEE-Stecker, Empfohlene Absicherung: 3x 16 A</li> </ul>	
Wärmeabgabe	sensibel: 3600 W, latent: 788 W	
Zubehör	inklusive Fettauffangschale und Grillrost 540 x 370 mm	
<b>Sonderausstattung</b>		
10013066	Wandkonsole für Vario Intelligence	73,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 231.</b>		

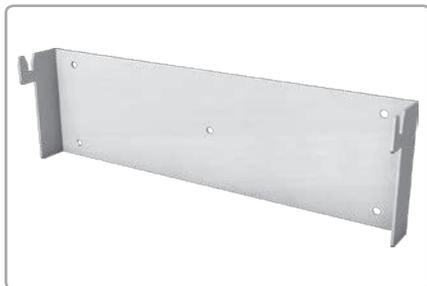
## Elektro-Salamander Größe 1

3.250,— €



Bestell-Nr.	10028145	
Außenmaße	800 x 400 x 314 mm, Innen: 546 x 329 x 230 mm	
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gehäuse komplett aus Chrom-Nickel-Stahl (1.4301)</li> <li>– 5 Höhenstufen</li> </ul>	
Elektrische Ausrüstung	Energierегler, Kontrolleuchte, Strahlungsheizkörper, Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker 16 A, IPX 2	
Anschlusswert	3,3 kW 1 NPE AC 230 V. Empfohlene Absicherung 1x16 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2310 W, latent: 578 W	
Zubehör	1 Grillrost mit 2 Griffen	
<b>Sonderausstattung</b>		
202019	1 Auffangschale 1/1 Gastronorm, 20 mm tief	68,— €
521291	1 schwere Grillplatte	340,— €
10017635	1 Wandkonsole 630 x 395 x 315 mm	310,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 231.</b>		

## Sonderausstattung für Elektro-Salamander VARIO Intelligence



Wandkonsole für Salamander VARIO Intelligence  
MKN-Nr. 10013066 73,— €

## Sonderausstattung für Elektro-Salamander Größe 1



Auffangschale 1/1 GN, 20 mm tief  
MKN-Nr. 202019 68,— €

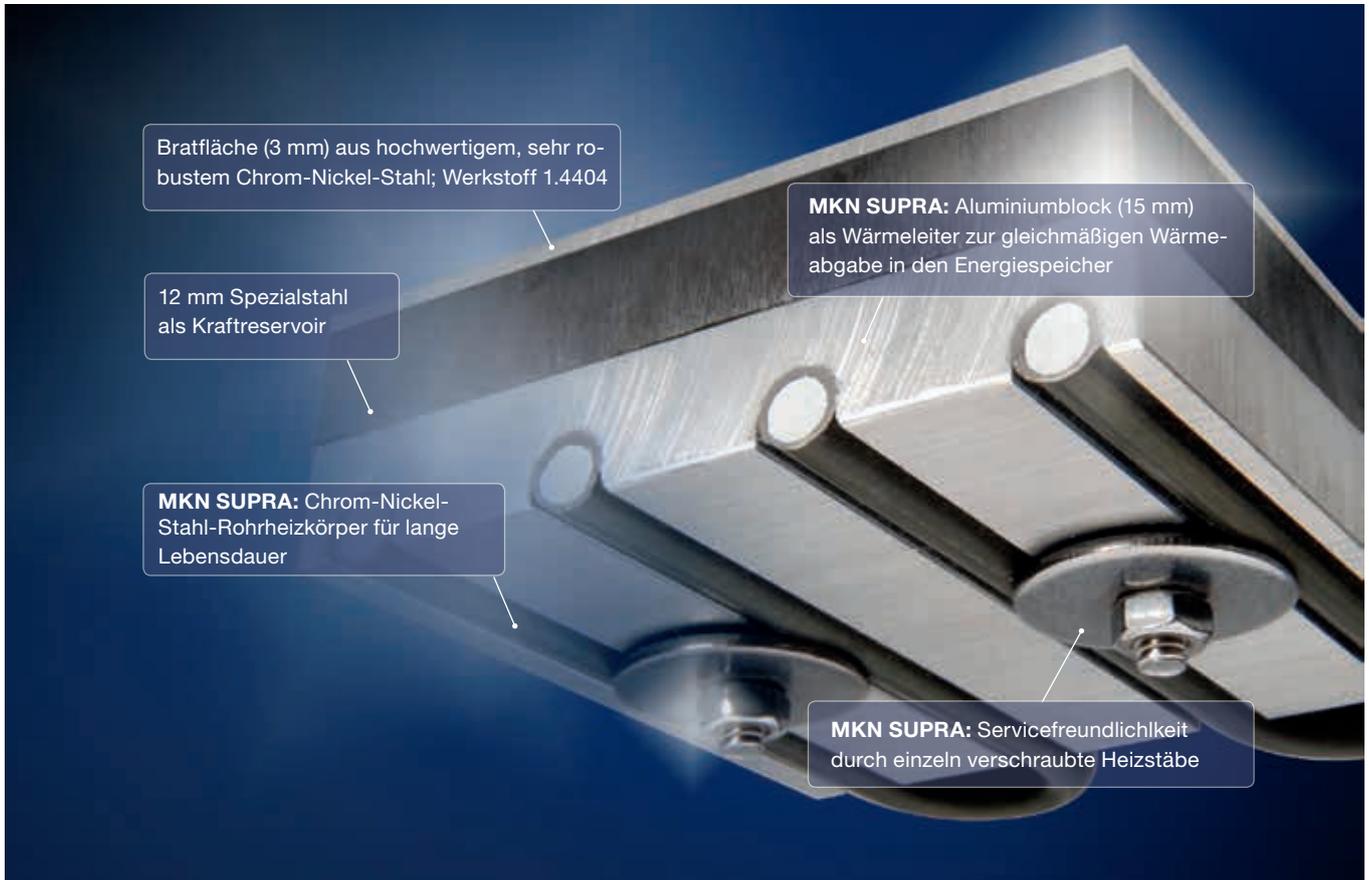


schwere Grillplatte  
MKN-Nr. 521291 340,— €



Wandkonsole für Salamander Größe 1  
MKN-Nr. 10017635 310,— €

# MKN PowerBlock® & SUPRA



## Hightech im Team – PowerBlock® und SUPRA

Der **MKN PowerBlock®**: Dieses innovative Spezial-Sandwichmaterial inklusive einzigartigen **SUPRA-Beheizungssystemen** ist eine starke Kombination in fast allen MKN-Elektro-Bratgeräten (Griddleplatten, Griddlepfannen, Kippbratpfannen, Magnumpfannen, etc.).

Die Bratfläche besteht aus hochwertigem 3 mm dickem Chrom-Nickel-Stahl 1.4404 (V4A): selbst bei starker Beanspruchung bedeutet dies sehr lange Lebensdauer der Bratplatte! Die robusten Sandwichbratplatten zeichnen sich besonders durch ihre hohe Widerstandsfähigkeit und hervorragende Brateigenschaften aus! Durch die feingeschliffene glatte Oberfläche lassen sich selbst kritische Produkte mühelos zubereiten, da sich die Speisen leicht lösen und

wenden lassen. Es wird weniger Fett gebraucht, Gargut-Rückstände verbrennen nicht und die Reinigung ist besonders einfach. Höchste Anforderungen an Hygiene und Reinigung werden erfüllt.

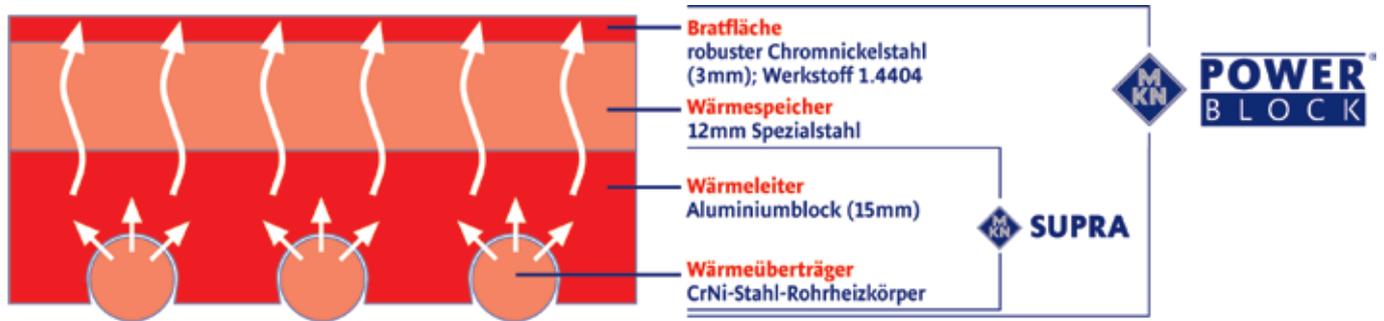
Der **MKN PowerBlock®** verfügt über große Leistungsreserven durch den Wärmespeicher aus 12 mm hochwärmefestem Spezialstahl. Zwischen den Bratgängen sind die Wiederaufheizzeiten besonders kurz und die Hitze wird auch beim Garen sehr groß und beim Braten oder Grillen entsteht kaum Temperaturabfall! Die gesamte Bratfläche kann für die Produktion voll genutzt werden und liefert auch bei Vollbeschickung beste Bräunungsergebnisse. Die Hitze wird dabei fast ausschließlich an das Gargut abge-

geben – so ist für ein angenehmes Arbeitsklima gesorgt!

Der **MKN PowerBlock®** wird von dem bewährten **MKN SUPRA**-System beheizt. In einer 15 mm dicken Aluminiumschicht geben passgenau integrierte Chrom-Nickel-Stahl-Kontakt-Rohrheizkörper die Energie besonders effektiv ab!

Über das Aluminium als ausgezeichneten Wärmeleiter wird der darüber befindliche Spezialstahl als Wärmespeicher und Kraftreserve ständig mit Energie versorgt! So wird eine sehr hohe Gleichmäßigkeit und ein sehr schneller Energie-/Wärmetransport mit kurzen Aufheizzeiten und sehr hohem Wirkungsgrad ermöglicht.

Energietransport



- Robuste Oberfläche
- Hoher Wärmespeicher
- Große Leistungsreserven
- Gleichmäßige Wärmeverteilung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer

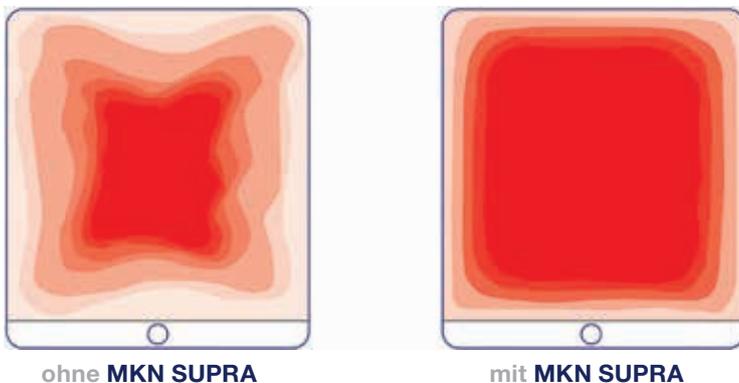


Elektro-Griddlepfanne



Elektro-Kippbratpfanne,  
3/1 GN Handkippung

Temperaturverteilung (am Beispiel der E-Griddleplatte)



- Gleichmäßige Wärmeverteilung selbst bei hoher Beanspruchung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hoher Wärmespeicher/ hohe Leistungsreserven
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer



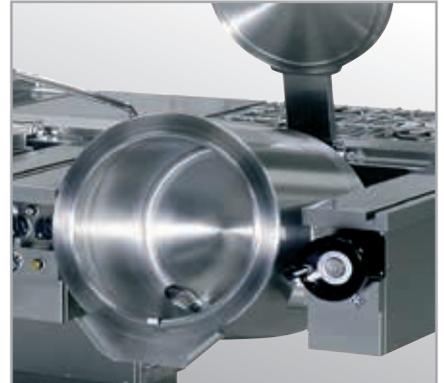
MKN Flächenbeheizungssystem als Bestandteil des



# MKN VAPRO



Elektro-Kipp-Schnellkochkessel  
100 L Handkippung



Elektro-Schnellkochkessel 1  
(Rechteck)

## MKN VAPRO – Schnell und sparsam

MKN-Schnellkochkessel mit dem **MKN VAPRO Energiesystem** verfügen über einen Dampferzeuger, der – im Vergleich zur herkömmlichen Beheizungsart – durch seine wesentlich geringere Füllmenge eine schnellere Energieübertragung ermöglicht.

Schnelle Ankochzeiten bei deutlicher Energieeinsparung: Die Füllmenge des Dampferzeugers wird automatisch überwacht und reguliert, so dass die Handhabung vereinfacht und der Serviceaufwand reduziert wird – eine wesentliche Entlastung der Personal- und der Wartungskosten.

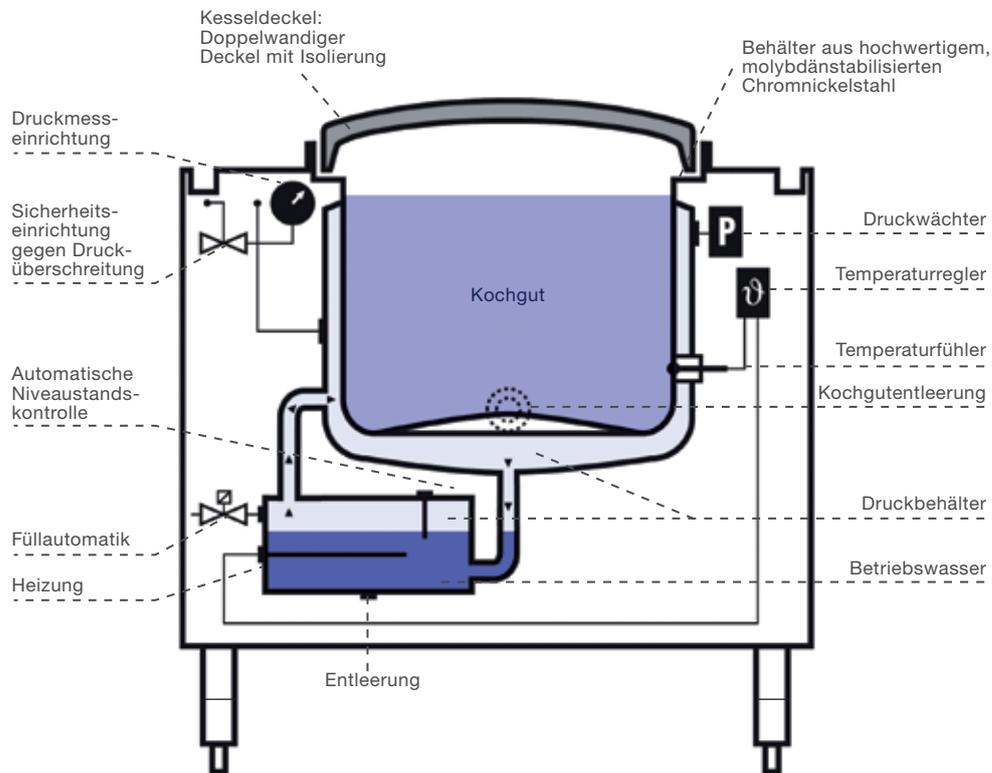
Für den Anwender ist durch die drei wählbaren Kochstufen zum Ankochen, Fortkochen und Warmhalten bei den MKN-Elektro-Schnellkochkesseln eine optimale Funktion und eine genaue Steuerung der Garvorgänge gewährleistet.



**VAPRO**

### MKN VAPRO:

- sparsamer Einsatz von Wasser und Energie
- kurze Ankochzeiten
- hohe Sicherheit für Anwender und Investoren
- Personalentlastung



Gas-Schnellkochkessel  
60 l Rund



Elektro-Schnellkochkessel  
100 l Rund



## VAPRO

- Geringer Energiebedarf
- Sehr kurze Ankochzeiten
- Nahezu geschlossenes System
- Automatische Wasserniveau-Kontrolle
- Automatische Druckregulierung
- Einfaches Handling
- Langlebigkeit des Kessels
- Wartungsarmes System
- Geringer Serviceaufwand
- Serienmäßig bei allen MKN-Schnellkochkesseln sowie Elektro-Rechteck-Kochkesseln

# MKN INDUKTION

4-Zonen Flächeninduktion



Insel-Flächeninduktion 400 x 400 mm



2-Zonen Punktinduktion



1-Zonen Punktinduktion mit Wok-Aufsatz



## MKN Induktion – leistungsstark und schnell

Die breite Palette der original **MKN Induktion** – Flächeninduktion, Insel-Flächeninduktion (400 x 400mm) und Punktinduktion verbindet lange Lebensdauer mit hoher Wirtschaftlichkeit!

Bei dieser zukunftsweisenden MKN-Technologie wird infolge der ausschließlichen Erwärmung des Topfes erheblich Energie eingespart und die Wärmeabgabe in den Raum deutlich reduziert!

Durch die direkte Wirkungsweise verringern sich die Ankochzeiten und die Reaktionszeit beim punktgenauen Regeln der Leistung immens. Dies kommt besonders den Anforderungen sehr empfindlicher Produkte zugute.

Einfach ist auch die Reinigung: Speisereste brennen nicht auf dem Kochfeld fest, sondern können einfach abgewischt werden!

### MKN Induktion:

- **Topferkennung schon ab 12 cm Bodendurchmesser**
- **Heizleistung über 15 Stufenschalter einstellbar** individuell abgestimmt auf Warmhalten, Fortkochen, Braten und schnelles Aufheizen
- **Schnelle Erkennung überhitzter Töpfe** automatische Leistungsanpassung zum Schutz des Kochgeschirrs, des Kochfeldes und des Induktors



\* Gas-Herde und Gas-Glühplattenherde

\*\* Elektro-Herde mit Massekochplatten und Elektro-Herde mit Großkochfelder

## Insel-Flächeninduktion

### 1-Zonen Herd

Leistung	10,0 kW
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Kochzone	325 x 325 mm
Ceranfläche	400 x 400 mm
Linie	OPTIMA 700 OPTIMA 850 OPTIMA 850i HotLine und CounterSL

## Flächeninduktion

### 2-Zonen / 4-Zonen Herd (5,0 KW)

Leistung	5,0 kW
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Kochzone	280 x 290 mm
Ceranfläche	340/700 x 690 mm
Linie	OPTIMA 850 OPTIMA 850i

### 2-Zonen / 4-Zonen Herd (7,0 KW)

Leistung	7,0 kW
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Kochzone	280 x 290 mm
Ceranfläche	340/700 x 690 mm
Linie	OPTIMA 850 OPTIMA 850i

## Punktinduktion

### Wok-Induktion

Leistung	5,0 kW
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Spule	rund, ø 270 mm
Ceranfläche	rund, ø 350 mm
Linie	OPTIMA 850 OPTIMA 700 HotLine CounterSL

### 2-Zonen / 4-Zonen Kocher/Herd

Leistung	3,5 kW
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Spule	rund, ø 200 mm
Ceranfläche	305/700 x 540 mm
Linie	OPTIMA 700 HotLine CounterSL

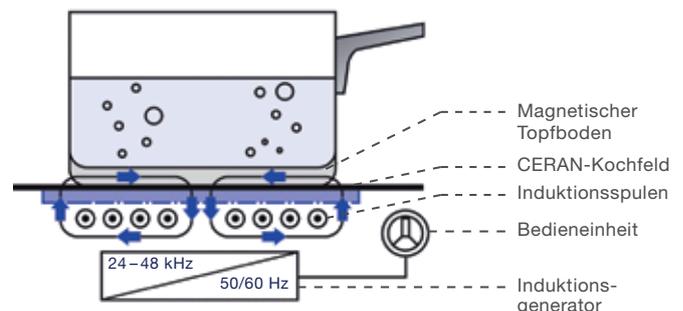
### 2-Zonen / 4-Zonen Herd

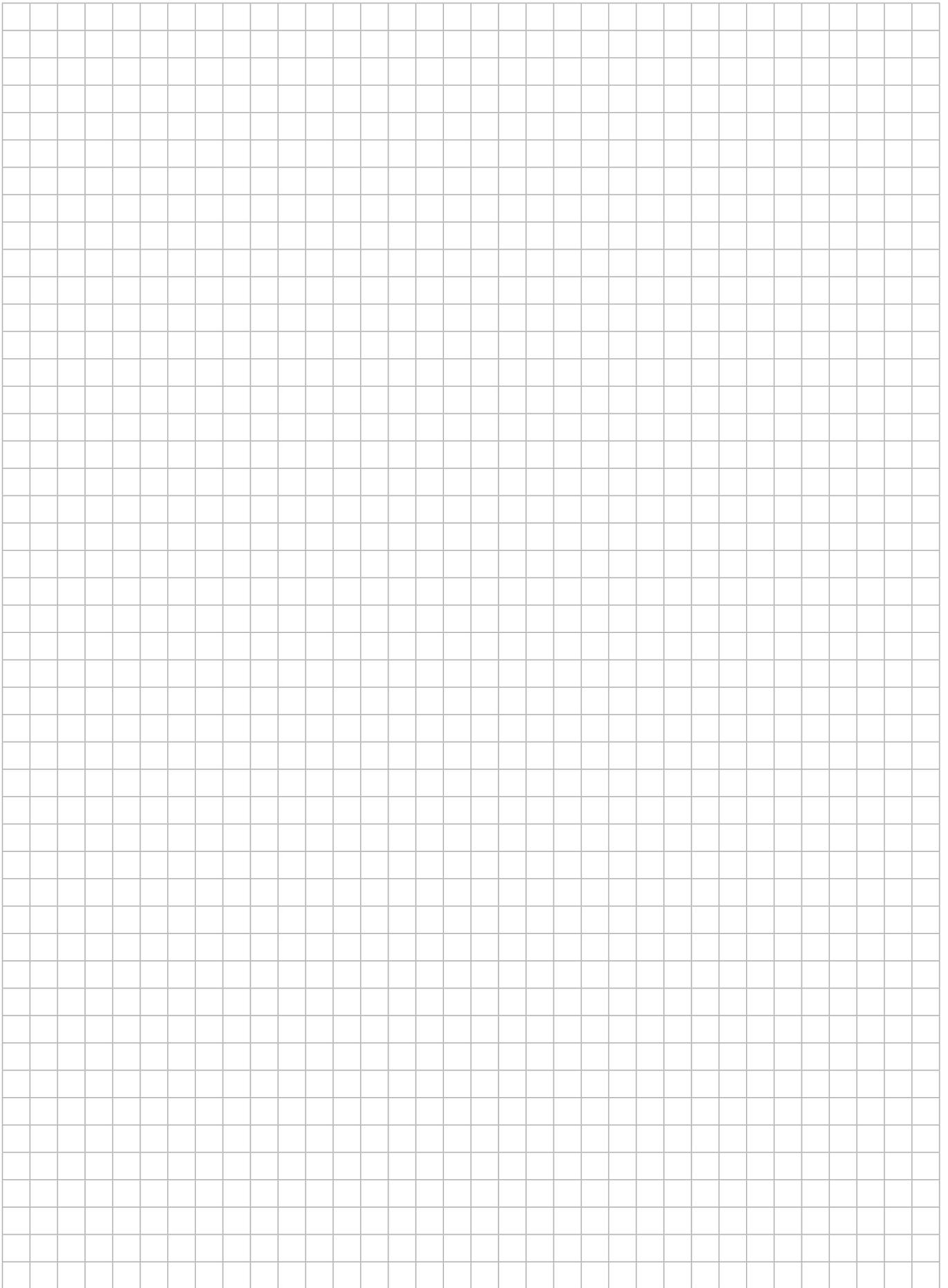
Leistung	5,0 kW je Spule
Spannung	400/440 V, 50/60 Hz
Spule	rund, ø 270 mm
Ceranfläche	305/700 x 690 mm
Linie	OPTIMA 850 OPTIMA 850i



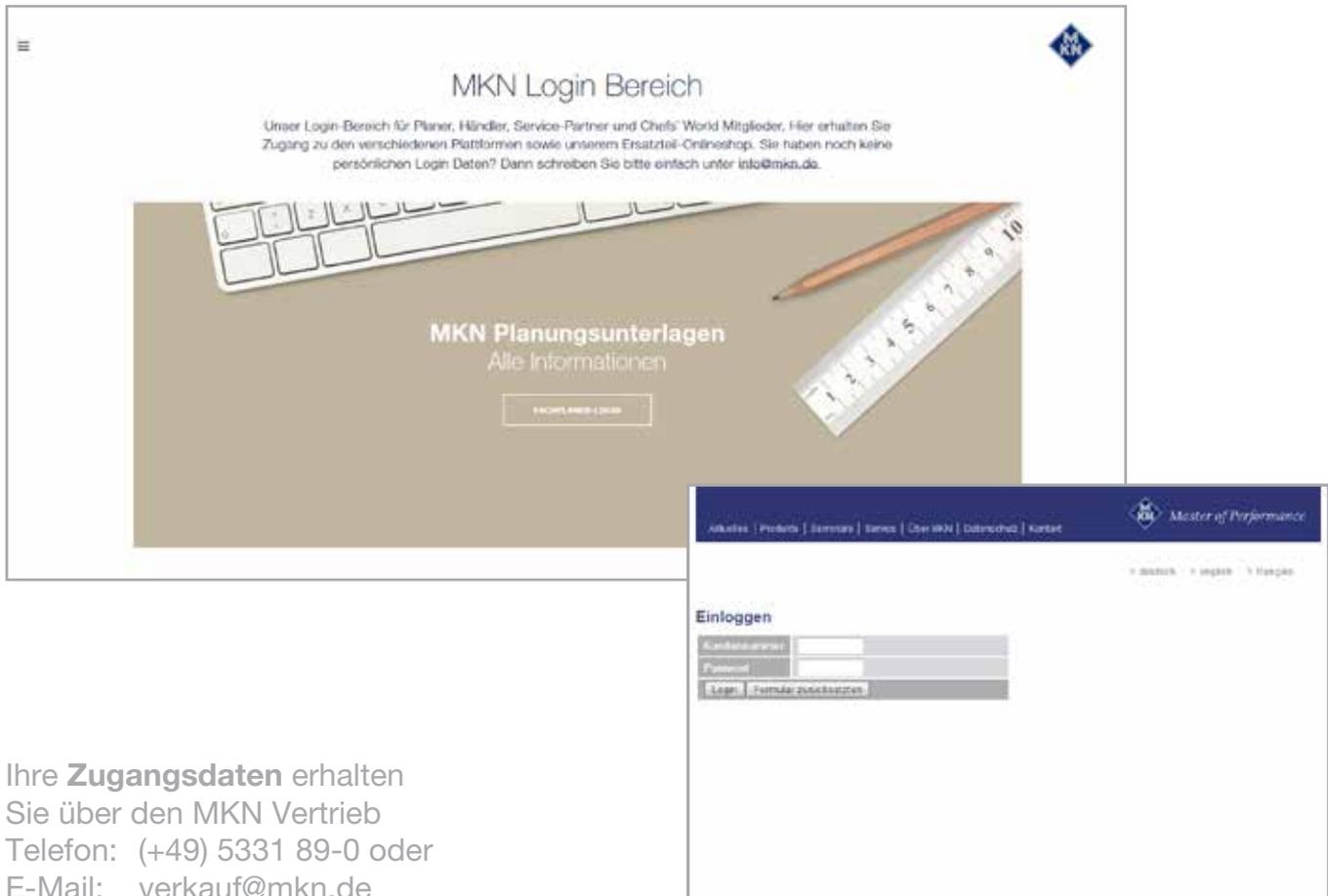
## INDUKTION

- Schnelle Amortisation
- Geringer Energiebedarf
- Geringe Raumbelastung
- Kurze Ankoch- und Reaktionszeiten
- Hervorragend für empfindliche Speisen
- Einfache Reinigung





Auf **www.mkn.com** finden Sie den **MKN Partner Login Bereich**:



The image shows two screenshots from the MKN website. The top screenshot is the 'MKN Login Bereich' page, which includes a header with the MKN logo, a navigation menu, and a main heading 'MKN Login Bereich'. Below the heading is a paragraph explaining the login area for planners, dealers, service partners, and chefs. A large image of a keyboard, pencil, and ruler is featured, with the text 'MKN Planungsunterlagen' and 'Alle Informationen' below it, and a 'Kunden Login' button. The bottom screenshot is a detailed view of the 'Einloggen' (Login) form, showing fields for 'Kundennummer' and 'Passwort', and buttons for 'Login' and 'Passwort vergessen'.

Ihre **Zugangsdaten** erhalten Sie über den MKN Vertrieb  
Telefon: (+49) 5331 89-0 oder  
E-Mail: [verkauf@mkn.de](mailto:verkauf@mkn.de)

## Finden Sie alle Unterlagen zu unseren Geräten:

- **Planungszeichnungen** im DWG, DXF, PDF und auch im BIM-Format
- **Bedienungs- und Installationsanleitungen** als PDF
- **Broschüren und Geräte-Bilder**
- Hygiene-Zertifikate und Sicherheitsdatenblätter (für WaveClean Reinigungssystem und Two-in-One Reinigerkartuschen)
- **Ausschreibungstexte und Datenblätter**
- in der Kategorie "Modulare Kochtechnik" haben Sie eine komfortable **Suchfunktion**  
-> suchen Sie nach **Gerätennamen** oder direkt nach **Artikelnummern**



# Allgemeine Verkaufs-, Liefer-, Montage- und Zahlungsbedingungen

## MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG

**1. Allgemeines:** Unsere Allgemeinen Verkaufs-, Liefer-, Montage- und Zahlungsbedingungen gelten für alle geschäftlichen Beziehungen, Verkäufe und sonstige Rechtsgeschäfte, sofern nicht schriftlich andere Vereinbarungen getroffen sind. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers/Bestellers erkennen wir nicht an. Aufträge, Abreden, Zusicherungen usw. einschließlich der durch unsere Vertreter oder Reisenden getroffenen Vereinbarungen bedürfen zur Gültigkeit unserer schriftlichen Bestätigung.

Der Kunde verpflichtet sich vertraglich, eine regionale Entsorgungsorganisation zu beauftragen, Transportverpackungen im Sinne der Verpackungsverordnung zu entsorgen.

Wir verpflichten uns, die dadurch entstehenden Kosten – soweit nichts anders vereinbart ist – als Gegenleistung gemäß den Festlegungen der Branchenorganisation durch eine anteilige Gutschrift zu übernehmen.

**2. Angebote, Abschlüsse und Preise:** Unsere Angebote sind freibleibend. Die in unseren Angeboten oder Auftragsbestätigungen angegebenen Preise zuzüglich Mehrwertsteuer gelten nur bei Abnahme der angebotenen oder bestätigten Mengen. Bei Aufträgen von Kaufleuten berechnen wir die am Tage der Lieferung gültigen Preise. Bei Geschäften mit Nichtkaufleuten ebenfalls, wenn die Lieferung oder Leistung im Rahmen eines Dauerschuldverhältnisses erfolgt oder die Leistung später als vier Monate nach Vertragsabschluss erbracht werden soll.

Die Lieferung erfolgt ab Werk zuzüglich Verpackungskosten entsprechend der jeweils gültigen MKN Preislisten.

Die Ware wird, wenn nichts anderes ausdrücklich vereinbart worden ist, branchenüblich nach unserer Wahl verpackt geliefert. Spezialverpackungen berechnen wir. Verpackungen nehmen wir nicht zurück und schreiben sie nicht gut.

**3. Liefertermine:** Die in einem Angebot und/oder einer Auftragsbestätigung angegebene Lieferfrist gilt als annähernd vereinbart, sofern sie nicht als bindend bezeichnet ist. Lieferfristen beginnen mit unserer Auftragsbestätigung, keinesfalls jedoch vor Klärung aller Ausführungs Einzelheiten und der Beibringung etwaiger erforderlicher Bescheinigungen und Erfüllung eigener übernommener Verpflichtungen durch den Käufer/Besteller.

Ereignisse höherer Gewalt berechtigen uns, die Lieferung um die Dauer der Behinderung und eine Anlaufzeit hinauszuschieben oder wegen des noch nicht erfüllten Teiles vom Vertrag ganz oder teilweise zurückzutreten. Der höheren Gewalt stehen Streik, Aussperrung, Mobilmachung, Energiemangel, Feuer, Verkehrssperren, Störungen aufgrund von Pandemien, Störungen der Betriebe oder des Transportes und sonstige von uns nicht zu vertretende Umstände gleich.

Der Käufer/Besteller muss verspätete Lieferungen annehmen. Falls wir selbst in Verzug geraten, muss uns der Käufer/Besteller eine angemessene Nachfrist einräumen. Nach Ablauf der Nachfrist darf er vom Vertrag insoweit zurücktreten, als die Ware nicht versandbereit gemeldet ist.

Schadensersatzansprüche bei Geschäften mit Kaufleuten, Ersatzbeschaffung oder Rücktritt vom Vertrag wegen Verzuges oder Nichterfüllung infolge Unmöglichkeit der Leistung, aus positiver Vertragsverletzung, aus Verschulden bei Vertragsschluss und aus unerlaubter Handlung sind ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit von uns. Bei Geschäften mit Nichtkaufleuten sind Schadensersatzansprüche wegen Nichterfüllung aus Verzug oder Unmöglichkeit beschränkt auf höchstens 10% desjenigen Teils der Gesamtlieferung, der infolge Verzuges oder Unmöglichkeit nicht rechtzeitig oder nicht voll vertragsgemäß geliefert werden kann, wenn Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit bei uns nicht vorliegen.

**4. Versand, Gefahrenübergang:** Die Waren versenden wir auf Risiko des Käufers/Bestellers ohne Transportversicherung, es sei denn, wir erhalten vor Versand rechtzeitig den Auftrag zur Versicherung gegen Transportschäden und Diebstahl vom Käufer/Besteller in seinem Namen und auf seine Kosten.

Die Ware gilt mit der Übergabe an den Spediteur oder Frachtführer, spätestens jedoch mit Verlassen unseres Werkes als bedingungsgemäß geliefert. Versandfertig gemeldete Ware muss unverzüglich abgerufen werden. Geschieht dies nicht, sind wir berechtigt, sie auf Kosten und Gefahr des Käufers/Bestellers zu versenden oder nach eigenem Ermessen gegen Entgelt zu lagern und sofort zu berechnen. Die Ware muß unverzüglich ausgepackt und auf Transportschäden untersucht werden. Sendungen, die Transportschäden aufweisen, dürfen nicht verweigert oder zurückgeschickt werden.

Der Schaden muss

bei der Post binnen 24 Stunden,  
beim Spediteur binnen 4 Tagen  
oder sonst binnen 7 Tagen

nach Ablieferung gemeldet und vom Transportunternehmen bestätigt werden.

**5. Zahlung:** Unsere Rechnungen sind innerhalb von 15 Tagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug fällig, sofern keine andere Frist vereinbart ist und alle anderen fälligen Rechnungen bezahlt sind. Zurückhaltung der Zahlung sowie Aufrechnung und Abtretung von Ansprüchen gelten als ausgeschlossen.

Bei Sonderanfertigungen ist 1/3 des Gesamtpreises nach Auftragsbestätigung, 1/3 bei Versandbereitschaft und 1/3 innerhalb von 15 Tagen nach Rechnungsdatum fällig. Wechsel und Schecks werden nur zahlungshalber hereingenommen, wobei wir zur Hereinnahme nicht verpflichtet sind.

Bei Zielüberschreitung werden ab Fälligkeitsdatum Zinsen in Höhe von 4,5% p. a. über dem jeweiligen Basiszinssatz der Deutschen Bundesbank berechnet. Vorauszahlungen werden nicht verzinst.

Alle unsere Forderungen werden unabhängig von der Laufzeit etwa hereingenommener und gutgeschriebener Wechsel sofort fällig, wenn die Zahlungsbedingungen nicht eingehalten oder uns Umstände bekannt werden, die nach unserem pflichtgemäßen kaufmännischen Ermessen geeignet sind, die Kreditwürdigkeit des Käufers/Bestellers zu mindern. Wir sind dann auch berechtigt, unbeschadet weitergehender gesetzlicher Rechte, noch ausstehende Lieferungen nur gegen Vorauszahlung auszuführen oder entsprechende Sicherheit zu fordern und unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Waren in Besitz zu nehmen, ohne dass damit von dem Recht, vom Vertrag zurückzutreten, Gebrauch gemacht wird. Darüber hinaus sind wir berechtigt, nach angemessener Nachfrist vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.

Werden wir mit der Planung, Entwicklung, Konstruktion und/oder individuellen Herstellung von Gegenständen beauftragt, so werden diese Ingenieurleistungen nach der HOAI (Honorarordnung für Architekten und Ingenieure) vergütet.

**6. Eigentumsvorbehalt:** Sämtliche von uns gelieferten Gegenstände, auch Kommissionsware, bleiben unser Eigentum bis zur Erfüllung sämtlicher Forderungen, auch an gleichzeitig oder später abgeschlossenen Verträgen. Bei laufender Rechnung gilt das vorbehaltenes Eigentum als Sicherheit für die Saldoforderung. Be- und Verarbeitung sowie Einbau erfolgt bis zur Bezahlung für uns, ohne uns irgendwie zu verpflichten.

Bei Waren, die durch Einbau wesentliche Bestandteile des Grundstücks eines Dritten werden, tritt der Käufer/Besteller hiermit seine Ansprüche gegen den Bauherrn in Höhe des Kaufpreises/Werklohnes unserer Vorbehaltsware an uns ab. Unseren Eigentumsvorbehalt muss der Käufer/Besteller seinem Abnehmer nur auf unser Verlangen mitteilen, ebenso die erfolgte Abtretung der Forderungen. Mit der vollen Bezahlung aller Forderungen geht das Eigentum an der Vorbehaltsware auf den Käufer/Besteller über.

Verarbeitet der Käufer/Besteller die Vorbehaltsware mit uns nicht gehörenden Waren, so steht uns das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware zu dem der anderen Ware zu. Die so entstehenden Miteigentumsrechte gelten als Vorbehaltsware im Sinne dieser Bedingungen.

Wiederverkäufer sind berechtigt, die gelieferten Gegenstände im gewöhnlichen Geschäftsverkehr zu veräußern, Verpfändungen oder Sicherheitsübereignung der Vorbehaltsware ist in jedem Falle untersagt. Von einer Pfändung oder jeder anderen Beeinträchtigung unserer Sicherheitsrechte durch Dritte muss uns der Käufer/Besteller unverzüglich schriftlich benachrichtigen.

Wenn der Wert der für uns bestehenden Sicherheiten den Wert unserer Forderungen insgesamt mehr als 20 % übersteigt, sind wir auf Verlangen des Käufers/Bestellers zur Freigabe von Sicherungen nach unserer Wahl verpflichtet.

**7. Warenrückgaben:** Die Rücknahmen von Sonderanfertigungen oder auf Wunsch des Kunden gesondert beschaffter Ware ist ausgeschlossen.

Sofern wir ausnahmsweise nach vorheriger ausdrücklicher Zustimmung Serienprodukte zurücknehmen, berechnen wir einen pauschalen Kostenbetrag bis zu 20% des berechneten Warenwertes. Die Geltendmachung eines tatsächlich entstandenen höheren Schadens bleibt davon unberührt.

Eine rechtliche Verpflichtung zur Rücknahme von ordnungsgemäß gelieferter Ware entsteht hierdurch nicht.

**8. Mängelrüge und Gewährleistung:** Mängelrügen hat der Käufer/Besteller, soweit die gesetzlichen Bestimmungen nicht kürzere Fristen vorschreiben, unverzüglich und spätestens innerhalb von 8 Tagen nach Eingang der Ware am Bestimmungsort, solange sie sich noch im angelieferten Zustand befindet, schriftlich zu erheben und dabei den Mangel genau zu bezeichnen.

Mängel, die trotz sorgfältiger Prüfung erst nach Ablauf dieser Frist festgestellt werden, sind unverzüglich nach Feststellung spätestens innerhalb 3 weiterer Tage schriftlich zu rügen. Für Transportschäden gelten die unter 4. genannten Fristen. Gewährleistungsansprüche gegen uns verjähren 12 Monate nach Gefahrenübergang.

Gewährleistungsansprüche entfallen, wenn der gelieferte Gegenstand nicht nach unserer Anleitung bedient, von werksfremden Personen ohne unsere Erlaubnis repariert oder nach Feststellung eines Fehlers weiterbenutzt, be- oder verarbeitet oder weiter eingebaut wird. Gleiches gilt, wenn uns der Käufer/Besteller keine Gelegenheit gibt, von dem Mangel zu überzeugen, auf unser Verlangen hin nicht die Ware frachtfrei und gut verpackt zur Reparatur ins Werk einschickt. Die Haftung für Mängel bezieht sich weder auf natürliche Abnutzung noch auf Schäden, die nach dem Gefahrenübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel, mangelhafter Bauarbeiten und chemischer, elektrochemischer, elektrischer oder ähnlicher Einflüsse ohne unser Verschulden entstehen.

Für Erzeugnisse von Zulieferanten, sowie sie nicht in unser Enderzeugnis eingehen, leisten wir Gewähr durch Abtretung unserer Ansprüche gegen den Zulieferanten, die hiermit als vereinbart gilt.

Es wird ferner keine Gewähr übernommen für Schäden, die durch ohne unsere Zustimmung durch Dritte vorgenommene Reparaturen am Liefergegenstand entstehen. Im Falle der Zustimmung zur Fremdreparatur werden die defekten Teile ersetzt, wobei uns in jedem Fall die beanstandeten bzw. ausgetauschten Teile zur Begutachtung frachtfrei zuzusenden sind und in unser Eigentum übergehen. Weitere Kosten für Fahrten, Montagen usw. werden von uns dann nicht übernommen. Wir sind im Einzelfall befugt, Austauschware zum etwa gleichen Zeitwert zur Verfügung zu stellen oder die Ware zum Rechnungswert zurückzunehmen, wodurch alle weiteren Schadensersatzansprüche abgegolten sind.

Nicht ausdrücklich in diesen Bedingungen zugestandene Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche aus Unmöglichkeit, Verzug, Verletzung von vertraglichen Nebenpflichten, Verschulden bei Vertragsschluss, unerlaubter Handlung, werden, soweit rechtzeitig zulässig, ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Vertragsverletzung durch uns.

Abbildungen, Gewichte, Maße – auch in Zeichnungen –, Beschreibungen usw. in Preislisten, Prospekten, Drucksachen usw. sind unverbindlich und begründen keine Haftung.

**9. Exportlieferungen:** Lieferungen in andere Staaten erfolgen ausschließlich unter Zugrundlegung Deutschen Rechts, nur gegen Vorkasse oder Überlassung eines unwiderruflichen Akkreditivs.

**10. Montage und Reparaturen:** Gehört die Montage zum Auftragsumfang, so setzt die Einhaltung etwaiger verbindlicher Lieferzeiten voraus, dass vor Montagebeginn alle Maurer-, Elektriker- und sonstige Vorarbeiten soweit fortgeschritten sind, dass die Montage ohne Unterbrechung durchgeführt werden kann. Verzögert sich die Montage oder Inbetriebnahme durch Umstände auf der Baustelle ohne unser Verschulden, so gehen die dadurch bedingten zusätzlichen Kosten zu Lasten des Käufers/Bestellers. Lieferung und Montage gelten spätestens mit Inbetriebnahme oder Zugang unserer Schlussrechnung als angenommen. Bauseitige Arbeiten (Decken-, Wanddurchbrüche, Maurer-, Elt- und Gas-Installationsarbeiten) sind vom Auftraggeber auf dessen Kosten ausführen zu lassen. Der Käufer/Besteller haftet für die Mängelfreiheit vorausgehender Gewerke und entbindet MKN von der Vorprüfung sowie der Verpflichtung zur Haftung.

Für Abladen, Eintransport, Aufstellung und Montage erforderliche Hilfskräfte und Hilfsmittel sind vom Auftraggeber kostenlos zu stellen, sofern nicht ausdrücklich schriftlich etwas anderes vereinbart ist.

**11. Erfüllungsort und Gerichtsstand:** Erfüllungsort für die Lieferung ist unser Werk. Für alle Streitigkeiten – auch für Wechsel- und Scheckklagen – ist, sofern der Kunde Vollkaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögens ist, das Amtsgericht Wolfenbüttel ohne Rücksicht auf die Höhe des Gegenstandswertes oder nach unserer Wahl das Landgericht Braunschweig zuständig.

**12. Sonstiges:** Sollten einzelne der vorstehenden Klauseln unwirksam sein oder werden, so sollen an die Stelle der unwirksamen Bedingungen solche Regelungen treten, die dem wirtschaftlichen Zweck des Vertrages unter angemessener Wahrung der beiderseitigen Interessen am nächsten kommen.

MKN MASCHINENFABRIK KURT NEUBAUER GmbH & Co. KG  
38300 Wolfenbüttel