



world of cooking

inkl.  
neuem **FlexiChef**<sup>®</sup>  
neuem **FlexiCombi**<sup>®</sup>  
und **SpaceCombi**<sup>®</sup>



# MKN Premium Profikochtechnik

Produktkatalog 2024  
D/A/CH/DK/LUX



exclusive  
partner



FLEXICHEF



KOMBIDÄMPFER



MODULAR



INDIVIDUAL



# MKN Premium Profikochtechnik

**PRODUKTKATALOG** Gültig ab 01.07.2024



**NEU**



**NEU**

# INHALTSVERZEICHNIS

Kombidämpfer: der neue FlexiCombi® und Zubehör	7–23
Kombidämpfer: SpaceCombi® und Zubehör	24–29
Kombidämpfer: Sonderausstattung	30–35
Der neue FlexiChef® inkl. Sonderausstattung	36–45
MasterLine	46–48
KüchenMeister	49
OPTIMA 850	50–125
Sonderausstattungen OPTIMA 850 / OPTIMA 700	126–135
MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen	136–141
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 AGB's	238–239
MKN Download-Bereich Information	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  
der neue FlexiCombi®  
schneller. effizienter. digitaler.

**NEU**



20.1/20.2

10.1/10.2

6.1/6.2

## FlexiCombi team

**NEU**



6.x auf 10.x / 10.x auf 6.x

6.x auf 6.x

## SpaceCombi magic pilot

## SpaceCombi classic

Kombidämpfer  
SpaceCombi® und Junior  
#made for you



**SpaceCombi**  
(magic) team

**SpaceCombi**  
magic pilot

**SpaceCombi**  
magic hood



Der neue  
**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





# MKN Kombidämpfer

Preisliste 2024 D/A/CH/DK/LUX

world of cooking



SpaceCombi



Junior



FlexiCombi



exclusive  
partner

# Der neue **FlexiCombi**<sup>®</sup> schneller. effizienter. digitaler.\*

## High Quality für Effizienz und ein langes Leben

### Mehr Nachhaltigkeit

Neu denken. Der neue MKN FlexiCombi<sup>®</sup> ermöglicht neue und nachhaltigere Wege des Kochens. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket, immer mit dem Anwender im Mittelpunkt.

## GreenHighlights im neuen FlexiCombi<sup>®</sup>

Innovation und Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

## Schnelleres Bedienkonzept. Höhere Produktivität.\*

### Der neue MagicPilot<sup>®</sup>

#### Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für flüssiges Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

#### Guided Cooking – Leitet den Anwender durch den Kochprozess

- Automatische Garprozesse
- Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar
- Infoschritte als Anleitung; auch Fotos integrierbar
- Automatische Kontrollfunktionen geben perfekte Qualitätssicherheit im Kochprozess.
- **Neues Feature: MultiCook** – die intelligente Garzeitsteuerung mit bildlicher Darstellung der Produkte und automatischer Zeiteinstellung.



\* Im Vergleich zum Vorgängermodell

# FlexiCombi

## magic pilot



### Wärmetauscher

Wärmeeffizienz als Standard.

Die Energieeinsparung beträgt bis zu 2 kW\* pro Betriebsstunde beim Dämpfen im FlexiCombi® 20.x. Die Abwärme wird zurückgewonnen und erneut eingesetzt.



bis zu **2kW/h\*** Ersparnis  
pro Betriebsstunde Dämpfen  
im FlexiCombi® 20.x

### GreenInside

#### Energieverbrauch optimieren und die Umwelt schonen.

Der MKN FlexiCombi® besitzt eine Verbrauchsanzeige\*\*, die nach jedem Garprozess den Energie- und Wasserverbrauch anzeigt.

### MagicPilot

Intuitives Touch&Slide  
Bediensystem.

### FlexiRack

Das smarte  
Kapazitätskonzept.

### WaveClean

Automatisches  
Reinigungskonzept.

### GreenInside

Energie- und Wasser-  
Verbrauchsanzeige 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.

### MultiCook

Genau die richtige Zeit  
für das richtige Produkt.

\* Im Vergleich zur MKN Technik ohne Wärmetauscher

\*\* Gilt für FlexiCombi® MagicPilot Elektro-Geräte

# FlexiCombi



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, Beschwadern, 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	■	
MultiCook – Intelligente Garzeitsteuerung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan ohne Scanner (nicht für FlexiCombi® Team)	■	
Garprozesse Importfunktion der Hans Dampf® Garprozesse	■	
<b>Kapazität</b>		
Das smarte Garraumkonzept FlexiRack®	■	■
<b>Qualität</b>		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10 % Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25 % Schritten		■
Über 1200 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	■	■

NEU



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	□	□
Kerntemperaturmessung bis 99 °C	■	■
SmokeInside – integrierte Räucherfunktion	□	
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, Schrittsignal	■	■
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	□	
<b>WLAN</b>	■	
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	■	■
LED-Beleuchtung in der Hygiene-Garraumtür	■	■
Sonderspannung (außer 3 NPE AC; 380-415 V)	■	□
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	□	□

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



# FlexiCombi

## magic pilot

certified by  CERT



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



### Geräteübersicht

	FlexiCombi® MagicPilot® 6.1	FlexiCombi® MagicPilot® 10.1
<b>Elektro</b>	<b>11.590,00€</b>	<b>15.590,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKECOD615TG2	FKECOD115TG2
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	FKGCOD615TG2	FKGCOD115TG2
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 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 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 (GN 1/1); 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€
Gefängnisausführung	1.270,00€	1.370,00€
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	1.970,00€	1.970,00€
Anschlussleitung ohne CEE-Stecker (380-415 V)	120,00€	130,00€
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415 V)	243,00€	255,00€
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
Grease Collection System	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





<b>FlexiCombi® MagicPilot® 20.1</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 6.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 10.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® MagicPilot® 20.2 MAXI</b>
<b>26.390,00€</b>	<b>15.910,00€</b>	<b>20.920,00€</b>	<b>37.100,00€</b>
FKECOD215TG2	FKECOD621TG2	FKECOD121TG2	FKECOD221TG2
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>
FKG COD215TG2	FKG COD621TG2	FKG COD121TG2	FKG COD221TG2
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€
2.320,00€	1.270,00€	1.370,00€	2.320,00€
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€	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
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
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  
UND INTEGRIERTER  
LED-BELEUCHTUNG**



### 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	DKECOD615-615G2	DKECOD621-615G2 / DKECOD615-621G2	DKECOD621-621G2
Außenmaße in mm (LxBxH)	997 x 874 x 1700	997 x 874 x 1700	997 x 874 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	3 x 16 A + 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 35 A	3 x 35 A + 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 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 530 x 650 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€
SmokeInside – 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)	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
MKN SteelPlus® – CO <sub>2e</sub> reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage



\*\* Option gilt nur für das obere Gerät



<b>FlexiCombi® Team 10.1 + 6.1 / 6.1 + 10.1</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.1 + 6.2 / 6.2 + 10.1</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.2 + 6.1 / 6.1 + 10.2</b>	<b>FlexiCombi® Team 10.2 + 6.2 / 6.2 + 10.2</b>
<b>27.980,00€</b>	<b>32.090,00€</b>	<b>32.790,00€</b>	<b>37.100,00€</b>
DKECOD115-615G2 / DKECOD615-115G2	DKECOD115-621G2 / DKECOD621-115G2	DKECOD121-615G2 / DKECOD615-121G2	DKECOD121-621G2 / DKECOD621-121G2
997 x 874 x 1900	997 x 874 x 1900	997 x 874x 1900	997 x 874 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 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
Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage

# FlexiCombi classic



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



## Geräteübersicht

	FlexiCombi® Classic 6.1	FlexiCombi® Classic 10.1
<b>Elektro</b>	<b>8.660,00€</b>	<b>12.300,00€</b>
MKN Bestellnummer	FKECOD615CG2	FKECOD115CG2
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	FKGCOD615CG2	FKGCOD115CG2
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 = 325 x 530 mm; GN 2/1 = 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€
Integrierte Schlauchbrause	375,00€	375,00€
Gefängnisausführung	1.270,00€	1.370,00€
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 (380-415 V)	120,00€	130,00€
Anschlussleitung mit CEE-Stecker (380-415 V)	243,00€	255,00€
Fahrbare Ausführung		
Sonderspannungen (außer 3 NPE AC 380-415 V)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage
MKN SteelPlus® - CO <sub>2</sub> e reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)	Preis auf Anfrage	Preis auf Anfrage





<b>FlexiCombi® Classic 20.1</b>	<b>FlexiCombi® Classic 6.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® Classic 10.2 MAXI</b>	<b>FlexiCombi® Classic 20.2 MAXI</b>
<b>23.370,00€</b>	<b>12.840,00€</b>	<b>17.320,00€</b>	<b>31.960,00€</b>
FKECOD215CG2	FKECOD621CG2	FKECOD121CG2	FKECOD221CG2
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>
FKGCOD215CG2	FKGCOD621CG2	FKGCOD121CG2	FKGCOD221CG2
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® $\triangleq$ 35 GN 1/1	6 x FlexiRack® $\triangleq$ 10 GN 1/1	10 x FlexiRack® $\triangleq$ 17 GN 1/1	20 x FlexiRack® $\triangleq$ 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€
375,00€	375,00€	375,00€	375,00€
2.320,00€	1.270,00€	1.370,00€	2.320,00€
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
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. (Option gilt nicht für FlexiCombi® Team)

BarcodeScanner	10014181	535,00€
----------------	----------	---------

### 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.

### Zweistufiger Sicherheitstürverschluss für Tischgeräte



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

### 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.

### 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.

### Gefängnisausführung



Bestehend aus: Sicherheitstür, abschließbare Bedienblende mit mechanischer Türgriffverriegelung, Notausschalter

## 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€
<b>NEU</b> Stapelkit für Elektro-Tischgeräte (6.x + 10.x)	10035790	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®)



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	410,00€
Kochtraining Tagespauschale, zzgl. Anreise, Unterkunft in Deutschland (Nettopreise)	10016234	765,00€

## MKN Connected Kitchen®

MKN 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



\* Fahrbare Ausführung gilt nicht für das Untergestell. Unteres Gerät wird mit Rollen ausgestattet.



## Untergestell, Unterschrank und Einhängereggestelle

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 / Flügeltür 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€
Flügeltüren	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€
Flügeltüren	845886	515,00€

## Einhängegestell für Tischgeräte

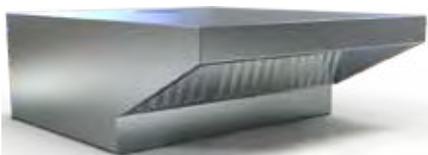
FlexiCombi® Eihängegestelle bestehen aus robusten Chrom-Nickel-Stahl und sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Eihängegestelle für das intelligente Garraumkonzept FlexiRack® bzw. Quereinschub sind serienmäßig in allen FlexiCombi® Größen enthalten. Der Längseinschub ist als Option ohne Mehrpreis 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 230 V Elektroanschluss muss vorhanden sein.\*\*



Elektro		
FlexiCombi® 6.x/10.x	FKE_AIR_6_10	4.740,00€
FlexiCombi® 20.1	FKE_AIR_201	5.690,00€
FlexiCombi® 20.2 (für Geräte ab 2019)***	FKE_AIR_202	6.260,00€
Stapelkit FlexiCombi® 6.x+6.x / 10.x+6.x / FlexiCombi® Team	FKE_AIR_KIT_TEAM	5.010,00€
Gas****		
FlexiCombi® 6.x / 10.x	FKG_AIR_6_10	5.010,00€

\* Nachrüstung auf Anfrage \*\* andere Spannungen auf Anfrage \*\*\*\* Die gesetzlichen Vorschriften gemäß DVGW sind zu berücksichtigen \*\*\* Haube nicht gerätebündig

## 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	47,00€
---------------------------------	----------	--------

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



Bestehend aus: 2 Haltern inklusive Befestigungsmaterial.

Bodenbefestigung für 20.x FlexiCombi®	10016941	43,00€
Bodenbefestigung für FlexiCombi® Team-Geräte	10020486	43,00€

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



FlexiCombi® 6.x Elektro	10033657	154,00€
FlexiCombi® 10.x Elektro	10033677	180,00€

## Grease Collection System für FlexiCombi® MagicPilot®

Vollintegriertes System – fast 100%-ige Trennung von recyclebaren Gargutflüssigkeiten und Abwasser\*\*\*



Transportwagen für 2 Auffangbehälter à 20L	10032215	720,00€
Auffangbehälter 20L mit Schraubverschluss	10032236	31,00€
Verschluss mit Kugelauslaufhahn 3/4" inkl. Dichtung für Auffangbehälter 20L	10032237	41,00€
Starter Set für Grease Collection System		
bestehend aus: 1 x Transportwagen (10032215) 2 x Auffangbehälter (10032236) 2 x Verschluss mit Kugelauslaufhahn (10032237)	10032350	864,00€

## Auffangwanne mit Ablaufsieb für Grease Collection System



FlexiCombi® 6.1 / 10.1	10031146	236,00€
FlexiCombi® 6.2 / 10.2	10032579	236,00€
FlexiCombi® 20.1	10033479	236,00€
FlexiCombi® 20.2	10030671	236,00€

\*\*\* Ergebnisse einer Testphase mit einem Wirkungsgrad von 99,9%



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 FlexiRack® 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	715,00€	201791	840,00€	201792	1.350,00€

## Einfahr-Hordengestell bzw. Hordengestellwagen

	6.2		10.2		20.2	
für GN 2/1 Einschub (1)	216114	945,00€	216113	1.130,00€	10027442	2.820,00€
für GN 2/1 Einschub (bis 2018)**					216295	Preis auf Anfrage
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	715,00€	201791	840,00€	201792	1.350,00€

\* Im Vergleich zum Arbeiten im MKN Kombidämpfer mit GN 1/1 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	
Perfection®-System komplett bestehend aus: Teller-Hordengestell, Einfahrrahmen, Hordengestell-Transportwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_6	3.320,00€	FK_BANQUET_10	3.545,00€
Teller-Hordengestell (1)	216261	1.160,00€	216257	1.260,00€
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	715,00€	201791	840,00€

	20.1		20.2	
	80 Teller		120 Teller	
Perfection® Bankett-System komplett bestehend aus: Perfection® Tellerhordengestellwagen und Thermohaube	FK_BANQUET_201	4.590,00€	FK_BANQUET_202	5.180,00€
Perfection® Tellerhordengestellwagen (5)	10027239	3.240,00€	10027667	3.830,00€
Thermohaube (4)	201792	1.350,00€	10019787	1.350,00€
Perfection® Tellerhordengestellwagen (bis 2018)**			216266	Preis auf Anfrage

\*\* Bei Bestellung bitte Seriennummer angeben!



# SpaceCombi & Junior

MagicPilot®



Ausstattungsmerkmale	SpaceCombi®/Junior MagicPilot®	SpaceCombi®/Junior Classic
<b>Bedienung</b>		
MagicPilot® Touch & Slide Bedienkonzept	■	
Echtfarbendisplay hinter entspiegeltem Sicherheitsglas	■	
Kapazitives Display	■	
Über 250 dynamische Garprozesse im autoChef®	■	
10 autoChef®-Kategorien	■	
manualCooking – 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, 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 Garraumausage	■	
MultiCook – Intelligente Garzeitsteuerung	■	
Time2Serve – fertig auf den Punkt	■	
PerfectHold mit SmartCoolDown	■	
BarcodeScan (ohne Scanner)	■	
<b>Kapazität</b>		
Nur 55 cm breit, d.h. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zu FlexiCombi®	■	■
6 x GN 1/1 Kapazität (60 mm tief) (SpaceCombi®) Längseinschub	■	■
6 x GN 2/3 Kapazität (60 mm tief) (Junior) Längseinschub	■	■
5 x GN 1/1 (SpaceCombi®) und 5 x GN 2/3 (Junior) (65 mm tief)	□	□
<b>Qualität</b>		
ClimaSelect® plus – Klimasteuerung in 10 % Schritten	■	
ClimaSelect® – Klimasteuerung in 25 % Schritten		■
Über 1200 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	■	■

NEU

■ serienmäßig □ optional gegen Mehrpreis



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)	□
Manuelles Reinigungsprogramm	■	■ (entfällt bei Option WaveClean®)
Integrierte Schlauchbrause	□	□
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, Schrittsignal	■	■
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	■	■
Sonderspannung (außer 3 NPE AC; 380-415 V)	□	□
Potenzialfreier Kontakt für bauseitige Kondensationshaube	■	■

\* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.



# SpaceCombi & Junior



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

**GN 1/1**



## Geräteübersicht

	<b>SpaceCombi® Team</b>	<b>SpaceCombi® Magic Team</b>
<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	3 x 16 A + 3 x 16 A	3 x 16 A + 3 x 16 A
<b>Kapazitäten</b>		
Gastronorm (GN 1/1 = 325 x 530 mm; GN 2/3 = 325 x 354 mm)	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
Interner 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
Wartungsrollen für vordere Gerätefüße	10023147 Preis auf Anfrage	10023147 Preis auf Anfrage
Abwasser-Installationskit ohne Festanschluss	10020555 Preis auf Anfrage	10020555 Preis auf Anfrage

\* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.





**GN 1/1**

**GN 2/3**



SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic	Junior MagicPilot®	Junior Classic
<b>10.040,00€</b>	<b>8.600,00€</b>	<b>7.920,00€</b>	<b>7.530,00€</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 (60 mm tief), 5 x GN 1/1 (65 mm 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	535,00€
BarcodeScanner (SpaceCombi® Team & Magic Team)	10029566	535,00€

## 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€
--	-----------------	-----------

\* Je nach Einstellung, Garart und Garprodukt kann der Wasserverbrauch erhöht sein.

## 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®, 850 mm hoch, fahrbar mit 4 Rollen	10034992	1.130,00€
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	520,00€
für SpaceCombi®	10022525	645,00€

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

## Auszugssystem



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



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 = 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 3,98 €, Gesamtpreis: 238,80 €)	TWO_IN_ONE	238,80€
--	------------	---------

### Wasserfilter von



Wasserfiltersystem 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€
Wasserfiltersystem 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 - 100 A		10017760	92,00€

## Verbindungsrohr für Wasseranschluss

	für alle MKN Kombidämpfer	10037776 	55,00€
---	---------------------------	--	--------

## Abluftwinkel

	für FlexiCombi® 6.x, 10.x	204505	161,00€
	für FlexiCombi® 20.x	204506	218,00€
	für SpaceCombi® / Junior	10015692	96,00€
	für FlexiCombi® Team oder Stapelkit (zusätzlich muss 204505 bestellt werden)	10022715	325,00€
	für FlexiCombi® / FlexiCombi® Team mit SmokeInside	10022717	325,00€

## Strömungssicherung (Abgasschacht)

	für FlexiCombi® Gasgeräte 6.x	846061	315,00€
	für FlexiCombi® Gasgeräte 10.x	846066	315,00€
	für FlexiCombi® Gasgeräte 20.x	846151	810,00€

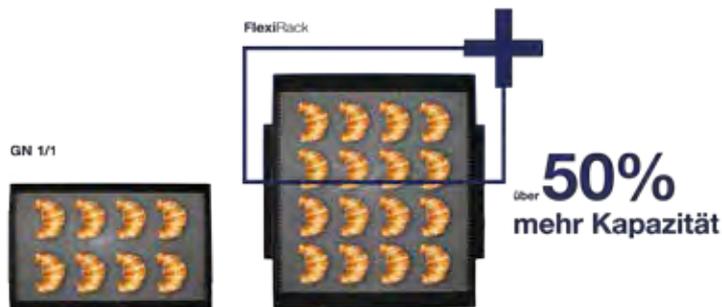
## Installationskit

	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	116,00€
	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	103,00€

# 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.\*



## FlexiRack

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 GN 1/1 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.

Starterpaket	1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368) 1 x FlexiRack® Rost (206045) 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)	10013929	255,00€
--------------	--	----------	---------

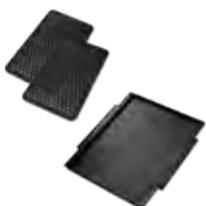
### Backpaket



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

Backpaket	1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368) 1 x FlexiRack® Muldenblech (202376) 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht (202369)	10013930	355,00€
-----------	---	----------	---------

### 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.

Grillpaket	1 x FlexiRack® Backblech gelocht (202368) 2 x Grillrost (1001395)	10013931	460,00€
------------	--	----------	---------

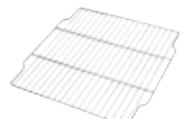
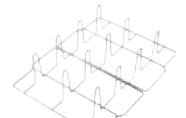
### Hähnchenpaket



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.

Hähnchenpaket	2 x FlexiRack® Hähnchengrillgestell (10017446) 2 x FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen (845961)	10013932	865,00€
---------------	---	----------	---------

## FlexiRack®-Zubehör

Frittierkorb		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Pommes Frites, Kartoffel Krokettchen, Röstis, Wedges	206050	173,00€
Granitemailliertes Blech		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	geeignet zum Braten z. B. Schnitzel, Poulardenbrust, Lachstranche 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	202363 (20 mm tief)	149,00€
		202073 (50 mm tief)	176,00€
Backblech gelocht		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Croissants, Brezeln, Brötchen, Baguettes	202368	94,00€
Bratblech ungelocht		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Schnitzel	202369	115,00€
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	86,00€
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 Kombination mit z. B. Hähnchengrillgestell)	845961	365,00€
Hähnchengrillgestell		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für Hähnchen bis 1300 g	10017446 (für 12 Hähnchen)	142,00€
Lamm- und Spanferkelspieß Kit (alle FlexiCombi® 20.1)		FlexiRack® 530 x 570 mm	
	1x Quereinschub-Hordenwagen (10035057) mit beidseitig entfernbar Stangen für besseres Be- und Entladen Lamm- und Spanferkelspieß (204653) inkl. 6 Spieße (bis zu 12 Spieße montierbar) optional 6 zusätzliche Spieße als Box: 10034786	10035183	4.390,00€

NEU

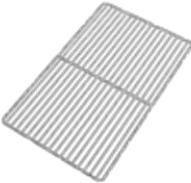


Frittierkorb	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm		
		aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Pommes Frites, Kartoffel Kroketten, Röstis, Wedges		10012901	120,00€		10012900

Granitemailliertes Blech	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm				
		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, Wind- beutel		202345 (20 mm tief)	101,00€	202388 (20 mm tief)	161,00€	202353 (20 mm tief)	90,00€
		10017319 (40 mm tief)	130,00€	10017317 (40 mm tief)	177,00€	202352 (40 mm tief)		98,00€	
		202346 (65 mm tief)	136,00€	202390 (65 mm tief)	198,00€	202351 (65 mm tief)		131,00€	

Backblech gelocht	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm			
		mit spezieller Antihafbeschich- tung geeignet für z. B. Croissants, Brezeln, Brötchen, Baguettes		202379	74,00€	202383	103,00€	202359

Bratblech ungelocht	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm			
		mit spezieller Antihafbeschich- tung geeignet für z. B. Schnitzel		202385	65,00€	202386	98,00€	202360

Rost	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 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 tiefen granitemaillierten Blechen)		206104	63,00€	206103	101,00€	206046

Hähnchengrillgestell	GN 1/1 325 x 530 mm		GN 2/1 530 x 650 mm		GN 2/3 325 x 354 mm		
		aus robustem Chrom-Nickel- Stahl, einfach zu reinigen geeignet für Hähnchen bis 1300 g		206062 (für 8 Hähnchen)	77,00€		206028 (für 4 Hähnchen)

Grill- und Backplatte		GN 1/1		GN 2/1		GN 2/3	
		325 x 530 mm		530 x 650 mm		325 x 354 mm	
	mit spezieller Antihafbeschichtung Vorderseite mit diagonalem Grillmuster Rückseite glatt für z. B. Brot, Pizza	10016907	179,00€			10016908	135,00€

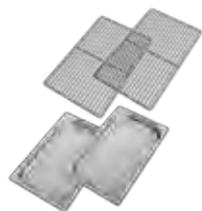
Grillrost		GN 1/1		GN 2/1		GN 2/3	
		325 x 530 mm		530 x 650 mm		325 x 354 mm	
	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Steak, Antipasti, Fisch	10013395	211,00€				

Muldenblech		GN 1/1		GN 2/1		GN 2/3	
		325 x 530 mm		530 x 650 mm		325 x 354 mm	
	mit spezieller Antihafbeschichtung geeignet für z. B. Spiegeleier, Omelettes	202375 (11 Mulden)	136,00€				

Behälter ungelocht		GN 1/1		GN 2/1		GN 2/3	
		325 x 530 mm		530 x 650 mm		325 x 354 mm	
	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Reis, Nudelauflauf, Soßen	202019 (20 mm tief)	70,00€	202065 (20 mm tief)	107,00€	202356 (20 mm tief)	63,00€
		202025 (40 mm tief)	77,00€	202070 (40 mm tief)	125,00€	202355 (40 mm tief)	73,00€
		202037 (65 mm tief)	91,00€	202066 (65 mm tief)	146,00€	202354 (65 mm tief)	82,00€
		202038 (100 mm tief)	103,00€	202072 (100 mm tief)	163,00€		

Behälter gelocht		GN 1/1		GN 2/1		GN 2/3	
		325 x 530 mm		530 x 650 mm		325 x 354 mm	
	aus robustem Chrom-Nickel-Stahl, einfach zu reinigen geeignet für z. B. Gemüse, Kartoffeln	202109 (40 mm tief)	134,00€	202380 (40 mm tief)	176,00€	202358 (40 mm tief)	99,00€
		202045 (60 mm tief)	141,00€	202381 (65 mm tief)	203,00€	202357 (65 mm tief)	110,00€
		202046 (95 mm tief)	156,00€	202382 (100 mm tief)	242,00€		

## GN-Paket



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

GN-Paket	2 x Rost (206104) 2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief (202037)	10013933	265,00€
----------	--	----------	---------





world of cooking

---

Der neue **FlexiChef**<sup>®</sup>  
smart cooking. smart cleaning.

---



# Der neue FlexiChef® – Ein Gerät für einfach Alles!

Der neue  
FlexiChef®



## Kochen

Ideal für Suppen, Eintöpfe oder Pasta. Optimierte und schonende Garprozesse sorgen für höhere Speisenqualität.



## ReadyXpress® (Option)

High-Speed Garen im FlexiChef® beschleunigt die Abläufe in der Küche deutlich.



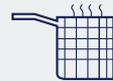
## Braten

Perfekt für die Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Gemüse; gleichmäßige Hitzeverteilung.



## FlexiZone®

Mit FlexiZone® den Tiegel in bis zu 3 Zonen einteilen, jede Zone kann individuell gesteuert werden.



## Frittieren

Frittiertes in optimaler Qualität.



## Sous-Vide-Garen

Vakuulgaren im Kunststoffbeutel.

## Intelligentes Bedienkonzept – schnell. groß. übersichtlich.

### Der neue MagicPilot®

#### Intuitive Bedienung und optimale Übersicht

- Eine noch schnellere Hardware sorgt für flüssiges Arbeiten
- Benutzerfreundliches Handling durch eine einheitliche Bedienoberfläche der unterschiedlichen MKN Geräte

#### Guided Cooking – Leitet den Anwender durch den Kochprozess

- Automatische Garprozesse
- Speisenqualität wird schnell und sicher reproduzierbar
- Infoschritte als Anleitung; auch Foto's integrierbar
- Automatische Kontrollfunktionen geben perfekte Qualitätssicherheit im Kochprozess



## ReadyXpress® – Schnelligkeit auf einem neuen Level

ca. 150 min.\*\*\*



ca. 96 min.\*\*



Bis zu **2 x** schneller  
als klassische Druckgartechnik\*\*\*

Bis zu **3 x** schneller  
als klassisches Kochen\*\*

ca. 52 min.\*

Der neue FlexiChef®



Produktionszeit mit ReadyXpress®\*\*\*\* am Beispiel Rindergulasch

### Bis zu 65 % Zeitersparnis

\* im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie \*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Druckgartechnik \*\*\* im Vergleich zur klassischen MKN-Technik \*\*\*\* Option im FlexiChef®



Stand 01.07.2024

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

**NEU**



Noch **einfacher**  
Orbitalkopf ist fest im Deckel integriert



Noch **schneller**  
Rüstvorgang entfällt vollständig



Noch **schnellere**  
**Amortisierung**

bis zu **90%\*\*** weniger Wasserverbrauch  
Nur 26 L Wasser pro Reinigungszyklus

\* Option \*\* im Vergleich zum händischen Reinigen



## SmartBoiling – das neue energiesparende Kochverfahren

	Standard Kochgerät	FlexiChef® (SmartBoiling)
Energieverbrauch	7 kWh	0,2 kWh
Kosten bei 30 ct/kWh	2,10 €	0,06 €
Wasserverdunstung	13 Liter	0 Liter
CO <sub>2</sub> Emission	2,9 kg	> 0,1 kg

**Einfache Bedienkonzepte, Schritt-für-Schritt Anleitungen und andere Unterstützungsfunktionen**

Entdecken Sie die nächste Generation des Kochens mit SmartBoiling. Mit einer beeindruckenden **Energieeinsparung von 99%** im Vergleich zum herkömmlichen Kochen, setzt SmartBoiling neue Standards in der Küche.

Energieverbrauch SmartBoiling vs. konventioneller Ankochvorgang. Werte beziehen sich auf den Ankochvorgang von 75 Liter Flüssigkeit bei 20 Minuten Wartezeit.

\* im Vergleich zum herkömmlichen Kochen

## High Quality für Effizienz und ein langes Leben

### Mehr Nachhaltigkeit

Neu denken. Der neue MKN FlexiChef® ermöglicht neue und nachhaltigere Wege des Kochens. Kompromisslose Qualität, innovative Features und ein schlagkräftiges Nutzenpaket, immer mit dem Anwender im Mittelpunkt.

## GreenHighlights im neuen FlexiChef®

Innovation und Nachhaltigkeit perfekt kombiniert

# Easy Up & Down – die neue Liftfunktion im FlexiChef®\*

Der neue  
FlexiChef®



## Neue Liftfunktion im FlexiChef®\*

bei der Körbe sicher und ohne Kraftanstrengung aus dem Tiegel gehoben und bequem abgelegt werden können.

### Vorteile:

- Ergonomie und Sicherheit für den Anwender
- Komfortables und sicheres Heben von schweren/heißen Körben
- 20% leichtere Körbe bei Vollbeladung als andere Lösungen
- Gelingsicherheit: auf den Punkt gegart durch automatisches Anheben

\* Optionales Zubehör erforderlich, siehe Seite 42 - 44



# MKN Connected Kitchen® – die Zukunft der digitalen Großküche

## Jetzt standardmäßig: WLAN



### OPC UA Schnittstelle\*

Verbindung zu Küchenleitsystem DIN 18898 via Ethernet (über OPC UA Schnittstelle, offener Standard)



### REST API Schnittstelle

Verbindung zu eigenen und fremden Plattformen mittels Rest-API/Swagger Schnittstelle



### Softwareupdate über Cloud oder App

\* nur in Verbindung mit Ethernet-Schnittstelle nutzbar



## FlexiZone®

Braten, Kochen oder Frittieren in bis zu drei Zonen, die separat bedient werden können. Energie wird nur da eingesetzt, wo sie auch gebraucht wird.



bis zu **66%\***  
Energieeinsparung

\* Im Vergleich zum Arbeiten mit dem FlexiChef® ohne Nutzung von FlexiZone®

## Turbo PowerBlock

- Optimales Energiemanagement durch umfangreiche Sensoren im Tiegelboden
- Energie nur dort, wo sie benötigt wird
- Hervorragende Wärmespeichereigenschaften
- Arbeitet gut mit Energieoptimierungsanlagen zusammen
- Robust und langlebig, Komponenten leicht zu ersetzen

## GreenInside Verbrauchsanzeige

Der MKN FlexiChef® besitzt eine Verbrauchsanzeige, die nach jedem Garprozess den Energie- und Wasserverbrauch anzeigt.



# Der neue FlexiChef®

# Produkt

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

## varianten 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

# Der neue FlexiChef® Sonderaus



## Korb-Einhängesystem für Easy Up & Down

je nach Tiegelgröße: Gr. 1, Gr. 2, Gr. 3  
(ein Einhängegestell am Deckel des FlexiChef®)

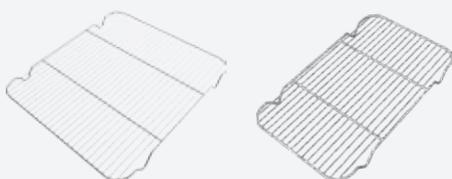
MKN-Nr.: 10036228 für Größe 1	170,— €
MKN-Nr.: 10036227 für Größe 2	190,— €
MKN-Nr.: 10036021 für Größe 3	210,— €



## 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 106,— €
MKN-Nr.: 10026978 für Größe 2	je 112,— €
MKN-Nr.: 10026979 für Größe 3	je 118,— €



## Einlegeboden

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

MKN-Nr.: 10017019 für Größe 1	98,— €
MKN-Nr.: 10017018 für Größe 2 (2x notwendig) und Größe 3 (3x notwendig)	je 84,— €



## Abseih-Sieb

MKN-Nr.: 10027048 für Größe 1	98,— €
MKN-Nr.: 10027049 für Größe 2 oder 3	125,— €
MKN-Nr.: 10027050 für Größe 2 oder 3 tief	153,— €



## Koch-Sieb

MKN-Nr.: 10031137 für Größe 1	233,— €
MKN-Nr.: 10031136 für Größe 2 oder 3	250,— €
MKN-Nr.: 10030162 für Größe 2 oder 3 tief	270,— €

## Spätzle-Sieb

MKN-Nr.: 10029865	430,— €
-------------------	---------

ohne Abbildung

## Mobiles Fettersystem 75 L (230 V)

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

## Fettersystem (1 Karton à 50 Stück)

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

## Bodenbefestigung

MKN-Nr.: 10017471	56,— €
-------------------	--------

## unterschiedliche Spezialklemmstege

FlexiChef® an FlexiChef®

MKN-Nr.: 10027936

Preis auf Anfrage



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

MKN-Nr.: 10012492	1.220,— €
-------------------	-----------

## GN-Behälter mit Griffen, ungelocht, passend für Portionierwagen

MKN-Nr.: 202266 (GN 1/1, 200 mm tief)	193,— €
---------------------------------------	---------



# stattung



**Kochkorb oder  
Frittierkorb für Easy Up & Down**  
für FlexiChef® Größe 1 = 2 Körbe,  
für FlexiChef® Größe 2 = 3 Körbe,  
für FlexiChef® Größe 3 = 4 Körbe notwendig

**MKN-Nr.: 10036312** Kochkorb flach

**MKN-Nr.: 10033171** Kochkorb tief

**MKN-Nr.: 10036396** Frittierkorb

je 280,— €

je 300,— €

je 300,— €

**Schöpfschaufel**



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

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

340,— €

415,— €

**Entleer-Wendespachtel**



**MKN-Nr.: 10011864**

70,— €

**GN-Behälter, gelocht**

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

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

156,— €

250,— €



**unterschiedliche  
Spezialklemmstege**

FlexiChef® an OPTIMA 850

**MKN-Nr.: 10027930** (links)

Preis auf Anfrage

**MKN-Nr.: 10027931** (rechts)

Preis auf Anfrage



**Barcode-Scanner**

**MKN-Nr.: 10014181**

535,— €

**Tiegel-Schaber**

**MKN-Nr.: 10016161**

345,— €



**Abzieher**

**MKN-Nr.: 10016949**

57,— €



**Reinigungsbürste**

**MKN-Nr.: 10016948**

57,— €



**Mittenregal für FlexiChef®  
Team-Geräte**

**MKN-Nr.: 10027017**

1.150,— €

Abbildung enthält Sonderausstattung!



**care & protection**

die neue Pflegefunktion

**MKN-Nr. CARE\_PROTECTION**

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  
Abseisieb



### FlexiChef® GN-Paket

MKN-Nr.: 10027970 für FlexiChef® Größe 1	1.470,— €
MKN-Nr.: 10027971 für FlexiChef® Größe 2	1.490,— €
MKN-Nr.: 10027972 für FlexiChef® Größe 2 tief	1.510,— €
MKN-Nr.: 10027973 für FlexiChef® Größe 3	1.510,— €
MKN-Nr.: 10027974 für FlexiChef® Größe 3 tief	1.540,— €
MKN-Nr.: 10029389 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 1	1.640,— €
MKN-Nr.: 10029390 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 2	1.760,— €
MKN-Nr.: 10029391 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 2 tief	1.780,— €
MKN-Nr.: 10029392 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 3	1.770,— €
MKN-Nr.: 10029393 für FlexiChef® Team Gr. 1 + 3 tief	1.800,— €
MKN-Nr.: 10029394 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 2	1.690,— €
MKN-Nr.: 10029395 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 2 tief	1.810,— €
MKN-Nr.: 10029396 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 2 tief	1.720,— €
MKN-Nr.: 10029397 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 3	1.700,— €
MKN-Nr.: 10029398 für FlexiChef® Team Gr. 2 + 3 tief	1.820,— €
MKN-Nr.: 10029399 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 3	1.820,— €
MKN-Nr.: 10029400 für FlexiChef® Team Gr. 2 tief + 3 tief	1.720,— €
MKN-Nr.: 10029401 für FlexiChef® Team Gr. 3 + 3	1.720,— €
MKN-Nr.: 10029402 für FlexiChef® Team Gr. 3 + 3 tief	1.830,— €
MKN-Nr.: 10029403 für FlexiChef® Team Gr. 3 tief + 3 tief	1.730,— €

**Easy Up & Down** –  
die neue Liftfunktion im FlexiChef®

bei der Körbe sicher und  
ohne Kraftanstrengung  
aus dem Tiegel gehoben und  
bequem abgelegt werden können



**NEU**

## Koch-Paket

bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Kochkörbe



### FlexiChef® Easy Up & Down Koch-Paket

MKN-Nr.: 10036557 für FlexiChef® Größe 1	657,— €
MKN-Nr.: 10036558 für FlexiChef® Größe 2 flach	927,— €
MKN-Nr.: 10036559 für FlexiChef® Größe 2 tief	981,— €
MKN-Nr.: 10036560 für FlexiChef® Größe 3 flach	1.197,— €
MKN-Nr.: 10036561 für FlexiChef® Größe 3 tief	1.269,— €

Für die FlexiChef® Team Geräte entsprechend  
der Einzelvarianten bestellen!

**NEU**

## Frittier-Paket

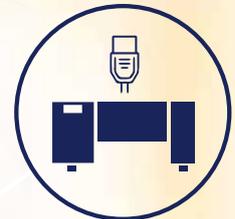
bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Frittierkörbe



### FlexiChef® Easy Up & Down Frittier-Paket

MKN-Nr.: 10036562 für FlexiChef® Größe 1	693,— €
MKN-Nr.: 10036563 für FlexiChef® Größe 2	981,— €
MKN-Nr.: 10036564 für FlexiChef® Größe 3	1.269,— €

Für die FlexiChef® Team Geräte entsprechend  
der Einzelvarianten bestellen!



## MKN Connected Kitchen®

### Die Cloud basierende Lösung made by MKN

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
- 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
- Betriebskosten & Geräteauslastung erfassen
- Verbrauch überwachen
- Softwareupdate
- Störung / Fehlanwendungen erkennen & melden

\* 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\*.

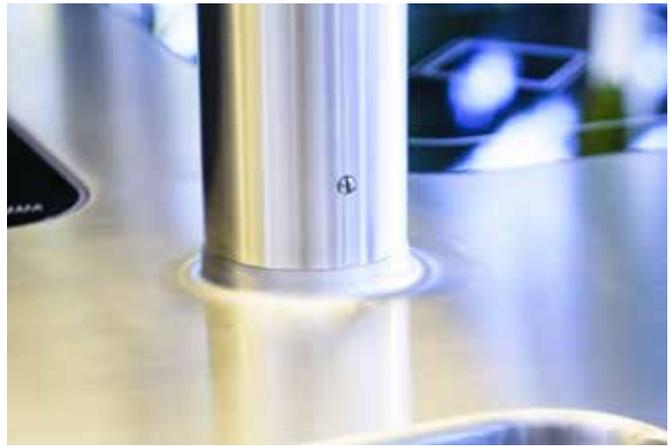


# Stark bis ins Detail



## Eingeschweißte Funktionsgeräte

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

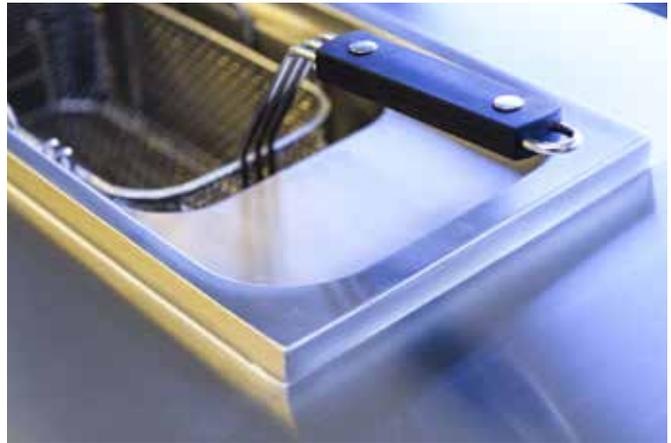


## Bordsteher auf gezogenem Kragen

- runde Steher auf gezogenem Abdeckungskragen



## Kombination von Gas- & Elektromodulen



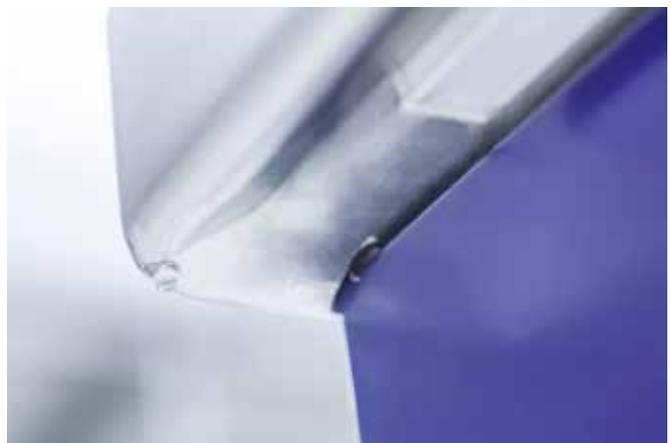
## Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien

- 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



**MKN Digital Kitchen**  
Erleben Sie Ihre  
Profikochtechnik in 3D





# 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-anprüche 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	52–61
Fritteusen	62–64
Großfritteusen	65–67
Griddleplatten und Griddlepfannen	68–72
Bainmaries, Kochmarie und Nudelkocher	73–75
Infra-Warmhaltewanne	76
Infra-Grills	77
Kippbratpfannen	78–81
Braisièren MAGNUM	82–86
Schnellkochkessel (Rund)	87–89
Kipp-Schnellkochkessel	90–93
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	94–97

## Dampf

Schnellkochkessel (Rund)	98–99
Kipp-Schnellkochkessel	100–103
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	104–106

## Gas

Herde	107–112
Fritteuse	113
Griddleplatten	114–115
Glühsteingrills	116
Kippbratpfannen mit Seitenholm	117–118
Schnellkochkessel (Rund)	119–121
Schnellkochkessel / Kochkessel (Rechteck)	122–124

## Sonstiges

Arbeitstische und Hygieneschrankräume	125–126
Sonderausstattungen OPTIMA 850/700	127–135
Technische Informationen	232–237
MKN Download-Bereich Information	240

## 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 (Schütz bauseits)
- 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

\* nach BFE nicht mehr verfügbar für die Schweiz

### Elektro-Herd 2 Platten

5.570,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

### Elektro-Herd 4 Platten

8.070,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

11.710,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
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 GN 2/1	101,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 (Schütz bauseits)
  - 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
- \* nach BFE nicht mehr verfügbar für die Schweiz

### 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)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023501	•		7.320,– €
2023501A		•	8.430,– €

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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023502	•		9.890,— €
2023502A		•	12.000,— €

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



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	
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 GN 2/1	101,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2023503	•		13.530,— €
2023503A		•	15.640,— €

## 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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### Elektro-Herd VITRO 2

7.030,— €



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 Protaktor 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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

### Elektro-Herd VITRO 4

10.230,— €



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 Protaktor, 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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

13.870,– €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	
Anschlusswert	21,4 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 50 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 5090 W, latent: 2144 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,– €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
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 GN 2/1	101,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	355,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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 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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### 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"	
<b>Sonderausstattung</b>		
813001	Fettablassbehälter 15 Liter	480,— €
10027928	1 Spritzschutz	370,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	Absicherung	
2020321	•		3 x 16 A	5.210,— €
2020321B		•	3 x 16 A	5.450,— €

Fettschmelzstufe auf Anfrage

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

8.050,— €

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	535,— €
10027929	1 Spritzschutz	390,— €
815296	Fettfilterpumpensystem	6.070,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung				Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Backkorbhubvorrichtung Zeitschaltuhr	Verstärkte Heizleistung: 20 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 1800 W, latent 14000 W	Absicherung	
2020325	•			3 x 20 A	7.580,— €
2020325A		•		3 x 20 A	10.930,— €
2020325B			•	3 x 32 A	8.020,— €
2020325C		•	•	3 x 32 A	11.360,— €

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	10.620,— €
2020327C	•	•	3 x 32 A	13.960,— €

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	535,— €
10027929	1 Spritzschutz	390,— €
815301	Fettfilterpumpensystem	6.070,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	6.420,— €
2020330A		•		3 x 16 A	8.480,— €
2020330B			•	3 x 32 A	7.590,— €
2020330C		•	•	3 x 32 A	9.640,— €

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	10.190,— €
2020329C	•	•	3 x 32 A	12.240,— €

## Elektro-Großfritteusen

- 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
- 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	750,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
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	445,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### 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	750,— €
960356	1 Transportwagen für Behälter GN 2/1-150	2.790,— €
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	445,— €

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

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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	750,— €
960356	1 Transportwagen für Behälter GN 2/1-150	2.790,— €
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	445,— €

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

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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

6.170,- €



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	227,- €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	233,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2021126	•		5.790,— €
2021127		•	6.250,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2021126A	•			6.510,— €
2021127A		•		7.420,— €
2021139A			•	7.910,— €

**Elektro-Griddleplatte 2 SUPRA**



Abbildung enthält Sonderausstattungen

<b>Außenmaße</b>	800 x 850 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	310,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2021130	•		9.110,— €
2021131		•	9.660,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2021130A	•			10.130,— €
2021131A		•		11.150,— €
2021141A			•	11.710,— €

## Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

7.470,— €



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	1.260,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

7.820,— €



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	1.410,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

11.430,— €



Bestell-Nr.	2022509
Außenmaße	800 x 850 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	1.980,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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 GN 1/1

4.400,— €



Bestell-Nr.	2020505
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm für 1 x GN 1/1-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 74, Kochmarie)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

### Elektro-Bainmarie GN 2/1

5.240,— €



Bestell-Nr.	2020501
Außenmaße	800 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 630 x 510 mm für 2 x GN 1/1-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 74, Kochmarie)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

## 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 GN 1/1

7.710,— €



Bestell-Nr.	2022603
Außenmaße	400 x 850 mm, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Wanne 305 x 510 mm für 1 x GN 1/1-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	117,— €
845531	1 Entleerungssystem inkl. GN 1/1 Behälter und Spritzschutz, offen, ohne Tür	1.260,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Nudelkocher

8.670,— €



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	405,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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 GN 1/1

5.120,— €



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	166,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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

6.480,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### Elektro-Infra-Grill 2

8.990,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 2/1 Handkippung

15.130,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1 Motorkippung

14.930,— €



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	445,— €

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Handkippung

18.850,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.</b>		

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Motorkippung

18.650,— €



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	445,— €

## 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 GN 2/1 Handkippung

19.230,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1 Motorkippung

19.030,— €



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	445,— €

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Handkippung

22.370,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Motorkippung

22.170,— €



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	445,— €

## 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 GN 2/1

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)	84,- €
895044	1 Messstab	81,- €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,- €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,- €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM GN 2/1 – 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
895049	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Braisière MAGNUM GN 3/1

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)	84,— €
895054	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM GN 3/1 – 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
895059	1 Messstab	81,— €

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM GN 2/1 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)	84,— €
895064	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Kipp-Braisière MAGNUM GN 2/1 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 GN 2/1 – 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 GN 2/1 – 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 GN 3/1 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)	84,— €
895074	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

16.100,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

18.930,— €

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



## Elektro-Schnellkochkessel 100 L

17.920,— €



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	2.040,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Schnellkochkessel 100 L mit elektronischer Regelung EcoControl

20.750,— €

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

## Elektro-Schnellkochkessel 150 L

22.240,– €



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 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)	
<b>Sonderausstattung</b>		
216287	2 Kocheinsätze aus Chrom-Nickel-Stahl, Lochung Ø 10 mm	2.330,– €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,– €
895084	1 Messstab	81,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Schnellkochkessel 150 L mit elektronischer Regelung EcoControl

25.070,– €

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 Anzeigeinstrumente 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

24.000,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032314	1 Abseihsieb	405,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 60 L Handkippung VAPRO

24.200,— €

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

26.430,— €



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	2.040,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032315	1 Absehsieb	405,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 100 L Handkippung VAPRO

26.630,— €

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

29.370,— €



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	2.330,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032315	1 Absehsieb	405,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Kipp-Schnellkochkessel 150 L Handkippung VAPRO

29.570,— €

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	2.330,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032315	1 Abseihsieb	405,— €
10019904	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (2 Stück erforderlich)	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	107,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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, Pilotheizkörper, 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 Ablaufsieb, 4 Gerätefüße (150 mm, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar), 1 Mischbatterie mit Auslaufentleerung R¾" (DN 20)

**Sonderausstattung**

10016843	automatische Hubvorrichtung für z.B. 12x GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (4 Stück erforderlich)	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	107,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (6 Stück erforderlich)	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	107,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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 R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)

Sonderausstattung		
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (12 Stück erforderlich)	530,— €
895015	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## 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

14.710,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<p><b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b></p> <p><b>Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!</b></p>		

## Dampf-Schnellkochkessel 100 L

15.950,— €



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	2.040,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Schnellkochkessel 150 L

19.800,— €



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	2.330,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**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

23.500,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032314	1 Absehsieb	405,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

### Dampf-Kipp Schnellkochkessel 60 L Handkippung

23.700,— €

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

26.140,— €



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	2.040,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032315	1 Abseihsieb	405,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

## Dampf-Kipp Schnellkochkessel 100 L Handkippung

26.340,— €

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

29.090, – €



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	2.330, – €
216285	1 Paar Aushebehaken	226, – €
10032315	1 Absehsieb	405, – €
895084	1 Messstab	81, – €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113, – €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**Kondensatabscheider, Rückschlagventil und Schmutzfilter bauseits!**

Dampf-Kipp Schnellkochkessel 150 L Handkippung

29.290, – €

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	2.330,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
10032315	1 Absehsieb	405,— €
10019904	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	107,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	107,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

**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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	107,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126. 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, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief	530,— €
895015	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126. 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

5.780,— €



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	200,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	275,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

### Gas-Herd 4-flammig

7.120,— €



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	200,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	275,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

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

10.760,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

11.890,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
Nennwärmebelastung	26,6 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar
Wärmeabgabe	sensibel: 7350 W, latent: 3080 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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Gas-Herd 6-flammig

10.550,— €



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	200,— €
206007	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (350 x 350 mm)	275,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

14.190,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1
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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

15.320,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	
Nennwärmebelastung	37,1 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 9975 W, latent: 4130 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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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

10.640,— €



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)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

14.280,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	
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 GN 2/1	101,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

15.410,— €



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 GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	
Nennwärmebelastung	19,5 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 6200 W, latent: 2620 W	
Zubehör	Aushebegriff, 4 Gerätefüße (150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar)	
<b>Sonderausstattung</b>		
206103	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 2/1	101,— €
10017317	1 granitemailliertes Blech GN 2/1 (530 x 650 x 40 mm)	177,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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

10.430,– €



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	480,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	227,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2061101	•		6.580,– €
2061102		•	7.020,– €

Gas-Griddleplatte 2



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

Sonderausstattung		
10019903	1 Spritzschutz	385,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2061107	•		11.370,— €
2061107A		•	12.860,— €

## 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

10.470,— €



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	275,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

12.730,— €



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)	275,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 2/1 Handkippung

25.060,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

### Gas-Kippbratpfanne GN 2/1 Motorkippung

24.860,— €



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	
<b>Sonderausstattung</b>		
845466	Fußschalter für elektromotor. Kippvorrichtung	445,— €

Gas-Kippbratpfanne GN 3/1 Handkippung

29.340,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Gas-Kippbratpfanne GN 3/1 Motorkippung

29.140,— €



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	445,— €
--------	---	---------

## 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

22.530, — €



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 Abflusssieb, 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	1.700, — €
216285	1 Paar Aushebehaken	226, — €
895034	1 Messstab	81, — €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113, — €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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

24.780,— €



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	2.040,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895039	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 Abfallsieb, 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	2.330,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895084	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht	107,— €
895014	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (4 Stück erforderlich)	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (2 Stück erforderlich)	107,— €
895019	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 1/1 – 65 mm tief	Preis auf Anfrage
202020	1 Kocheinsatz, GN 1/1, gelocht, 190 mm tief (6 Stück erforderlich)	530,— €
814295	1 Einlegeboden gelocht (3 Stück erforderlich)	107,— €
895024	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## 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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<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>	330	430	510	710	1110
B	620 (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 oder zur seitlichen Verbindung von OPTIMA 850-Geräten* an FlexiChef® Geräte	1 Stück	75,— €
	945209	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung der OPTIMA 850-Kippbratpfannen ohne Seitenholme mit anderen OPTIMA 850-Geräten	1 Stück	52,— €
	945021	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung von zwei OPTIMA 700-Geräten	1 Stück	72,— €
	10027930	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung von OPTIMA 850-Geräten an FlexiChef® Geräte (links)	1 Stück	auf Anfrage
	10027931	<b>Spezialklemmsteg</b> , zur seitlichen Verbindung von OPTIMA 850-Geräten an FlexiChef® Geräte (rechts)	1 Stück	auf Anfrage
2.	945055	<b>Klemmschiene</b> , bei Blockaufstellung der Geräte über die hintere Aufkantung gesteckt, hohe Dichtigkeit	je lfd. m	120,— €
3.	975150	<b>Wandabschlussprofil</b> , zum hinteren Wandabschluss, durchgehendes Z-Profil, wird an die Wand gedübelt, 75 mm hoch	je lfd. m	126,— €
4.	845211	<b>Abdeckleiste</b> , seitlicher Abschluss bei Blockaufstellung je 1 x für die Stirnseiten, 35 mm breit, inkl. Befestigungswinkel	1 Stück	84,— €



### 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	660,— €
			je weitere 100 mm	86,— €
	845416	<b>Arbeitsplatte</b> , zwischen zwei OPTIMA 700-Geräten eingehängt (keine Klemmstege mehr erforderlich)	bis 300 mm Breite	610,— €
			je weitere 100 mm	80,— €
6.	845011	<b>Frontblende</b> , nur in Verbindung mit der Arbeitsplatte (Ziffer 5)	bis 300 mm Länge	295,— €
			je weitere 100 mm	74,— €
	10031829	<b>Frontblende</b> für OPTIMA 850/700 Arbeitstisch 200 mm	1 Stück	96,— €
	10031832	<b>Frontblende</b> für OPTIMA 850/700 Arbeitstisch 300 mm	1 Stück	107,— €
7.	845141	<b>Griffstange</b> , als vorderer Handlauf. Rohr 20 x 40 mm	je lfd. m	320,— €
8.	845421	<b>Bord</b> , zur Erweiterung der Stellfläche vor den Geräten, Rohr 80 x 40 mm	je lfd. m	425,— €
9.	9109141	<b>Sockelblende</b> , schraubbar, mit Höhenverstellung für 150 mm Gerätefuß	je lfd. m	222,— €
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	695,— €
11.		<b>Deckplattenverbreiterung</b> , (zum Aufstellen von OPTIMA 700-Geräten in einer Linie mit OPTIMA 850-Geräten)		
	845441	Ausführung: Abschluss links	400 mm Länge	370,— €
			je weitere 100 mm	32,— €
	845446	Ausführung: Abschluss rechts	400 mm Länge	370,— €
			je weitere 100 mm	32,— €
12.	845451	Ausführung: Abschluss zwischen zwei Geräten	400 mm Länge	370,— €
			je weitere 100 mm	32,— €
		<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,— €

\* Gerätefüße 200 mm hoch!



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

**Sonderausstattungen für die Geräte**

13.		<b>Flügel Tür(en)</b> , mit Halterung und Magnet		
	 10013260	Für eine Gerätelänge von 300 mm	1 Stück	350,— €
	845031	Für eine Gerätelänge von 400 mm	1 Stück	360,— €
	845866	Für eine Gerätelänge von 500 mm	1 Stück	405,— €
	845036	Für eine Gerätelänge von 600 mm	1 Stück	470,— €
	845041	Für eine Gerätelänge von 800 mm	2 Stück	720,— €
	845051	Für eine Gerätelänge von 1200 mm	2 Stück	940,— €
14.	845646	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Gerätelänge 400 mm)	3 Einschübe	575,— €
14.	845647	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Gerätelänge 500 mm)	3 Einschübe	615,— €
14.	10021929	<b>Winkelschienen 1/1 GN-100</b> , (für Arbeitstisch 600 mm)	3 Einschübe	650,— €
		<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)		955,— €
16.	845656	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 400 mm)		1.830,— €
15.	845668	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 500 mm)		980,— €
16.	845658	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 500 mm)		1.890,— €
15.	845667	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 600 mm)		1.005,— €
16.	845657	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 600 mm)		1.940,— €
17.	975155	<b>Trennwand</b> , seitliche Abschlusswand in Verbindung mit Einbauteilen (OPTIMA 850)	1 Stück	213,— €
	975390	<b>Trennwand</b> , seitliche Abschlusswand in Verbindung mit Einbauteilen (OPTIMA 700)	1 Stück	188,— €
		Schnittstelle für den Anschluss an eine <b>Energieoptimierungsanlage</b> nach DIN 18875, bei Bedarf potentialfreier Kontakt (zum Teil Steuerschütze bauseits)	1 Verbraucher	430,— €
		<b>Potentialfreier Kontakt</b> (z. B. für Signalmeldeeinrichtung)		148,— €
		<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	92,— €
18.	204252	<b>Gerätefuß</b> , 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	113,— €
	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 in Edelstahl-Ausführung



Säulenbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 500 mm  
**MKN-Nr. 845021** 1.320,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845026** 900,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Kippgeräte mit Seitenholmen)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845027** 1.030,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
Ausladung 500 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 845028** 1.190,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Kipp-Schnellkochkessel 200 Liter)  
Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 430 mm  
**MKN-Nr. 846096** 1.160,— €



Mischbatterie R $\frac{3}{4}$ " (DN 20)  
(für Rechteckkochkessel 1, 2, 3)  
Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm  
**MKN-Nr. 846101** 990,— €



Mischbatterie R $\frac{1}{2}$ " (DN 15)  
Ausladung 200 mm, Auslaufhöhe 300 mm  
**MKN-Nr. 10032220** 475,— €

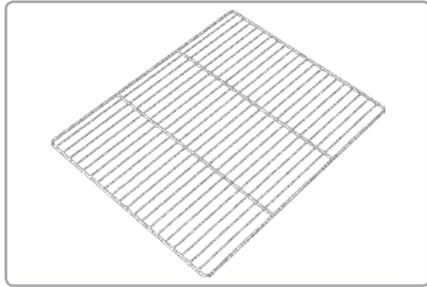
Umbausatz für Mischbatterien auf Kaltwasser  
**MKN-Nr. 10020002** 68,— €

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



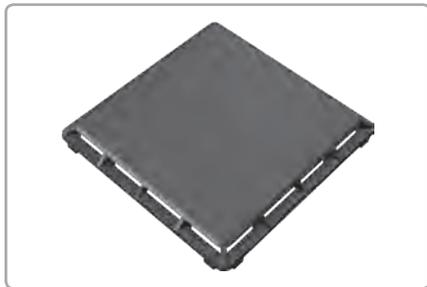
Chrom-Nickel-Stahl-Rost  
**MKN-Nr. 206103** GN 2/1 101,- €  
**MKN-Nr. 206117** GN 1½ 168,- €



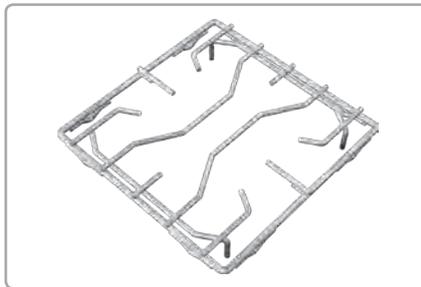
Spezial Brat- und Backblech granitemailliert, 40 mm  
**MKN-Nr. 10017317** GN 2/1 177,- €  
**MKN-Nr. 10017318** GN 1½ 172,- €



Edelstahl-Wokpfanne  
**MKN-Nr. 10017353** 355,- €



Fortkochplatte für 1 Brennerstelle  
**MKN-Nr. 201861** OPTIMA 850 200,- €  
**MKN-Nr. 201860** OPTIMA 700 200,- €



Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle  
**MKN-Nr. 206007** OPTIMA 850 275,- €  
**MKN-Nr. 10016884** OPTIMA 700 156,- €

## Sonderausstattung für Elektro- und Gas-Fritteusen



Fettablassbehälter  
**MKN-Nr. 813001** 15 Liter 480,- €  
**MKN-Nr. 813006** 30 Liter 535,- €



Schwenkauslauf für Fettablass  
**MKN-Nr. 205089** 750,- €



Spritzschutz für OPTIMA 850 Fritteusen  
**MKN-Nr. 10027928** London 1 370,- €  
**MKN-Nr. 10027929** London 2 / Paris 390,- €



Transportwagen für Behälter GN 2/1-150  
**MKN-Nr. 960356** 2.790,- €

Spritzschutz für OPTIMA 700 Fritteusen  
**MKN-Nr. 10027926** London 1 370,- €  
**MKN-Nr. 10027927** London 2\* / Paris\* 390,- €

\* für Fritteusen ohne Hubvorrichtung



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



Spritzschutz für Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 945650</b>	GN ¾	227,- €
<b>MKN-Nr. 945525</b>	GN 1/1	233,- €
<b>MKN-Nr. 945530</b>	GN 2/1	310,- €
<b>MKN-Nr. 10017094</b>	GN 1/1 Gas	227,- €
<b>MKN-Nr. 10019903</b>	GN 2/1 Gas	385,- €



Fettablaufstopfen für Elektro-Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 204534</b>	121,- €
-----------------------	---------



Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten

<b>MKN-Nr. 10018076</b>	340,- €
-------------------------	---------



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

<b>MKN-Nr. 845531</b>	GN ¾	1.260,- €
<b>MKN-Nr. 845671</b>	GN 1/1	1.410,- €
<b>MKN-Nr. 10013258</b>	GN 2/1	1.980,- €

## Sonderausstattung für Elektro-Bainmaries



schwenkbarer Wasserzulaufhahn R 1/2"

Volumenstrom / Durchflussmenge ca. 20 l/min.	
<b>MKN-Nr. 815406</b>	275,- €



Einlegeboden

<b>MKN-Nr. 10016677</b>	104,- €
-------------------------	---------

## Sonderausstattung für Elektro-Kochmarie



Überlaufstopfen  
MKN-Nr. 201763

117,— €



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

1.260,— €



Einlegeboden  
MKN-Nr. 10016677

104,— €

## 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

405,— €

## Sonderausstattung für El. Infra-Warmhaltewanne



Pommes frites Schaufel  
MKN-Nr. 10017300

166,— €

## Sonderausstattung für Gas-Grühsteingrills ARGENTINA



V-Grillrost  
MKN-Nr. 062003

275,— €

## Sonderausstattung für Elektro- und Gas-Kippbratpfannen



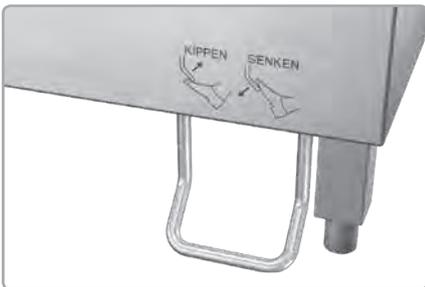
Tiegel-Schaber  
MKN-Nr. 10016161 345,- €



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



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



Fußschalter für elektromotorische Kippvorrichtung  
MKN-Nr. 845466 445,- €

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



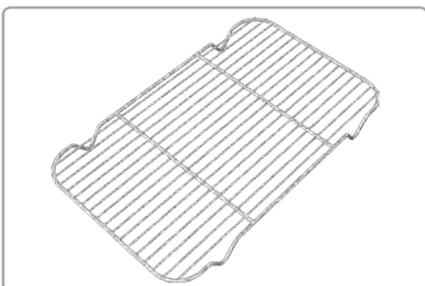
Tiegel-Schaber  
MKN-Nr. 10016161 345,- €



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



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



Einlegeboden  
MKN-Nr. 10017018 84,- €



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

Messstab für Kipp-Braisièren MAGNUM  
MKN-Nr. 895064 GN 2/1 81,- €  
MKN-Nr. 895069 GN 2/1 - 300 81,- €  
MKN-Nr. 895074 GN 3/1 81,- €  
MKN-Nr. 895079 GN 3/1 - 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 1.700,- €  
**MKN-Nr. 216281** 100 L Kessel 2.040,- €  
**MKN-Nr. 216287** 150 L Kessel 2.330,- €



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** 226,- €



Einlegeboden für Rechteck-Kessel, gelocht  
**MKN-Nr. 814295** 107,- €



Kocheinsatz, 1/1 GN, gelocht, 190 mm tief  
**MKN-Nr. 202020** 530,- €



Absehsieb für Kippkochkessel, Quadratlochung 8 mm  
**MKN-Nr. 10032314** 60 L 405,- €  
**MKN-Nr. 10032315** 100-200 L 405,- €



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 GN 1/1, 65 mm  
**MKN-Nr. 10016843** z.B. 12 x GN 1/1, 65 mm  
**MKN-Nr. 10016844** z.B. 18 x GN 1/1, 65 mm

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

Preise auf Anfrage

Preise auf Anfrage

Modul-Abmaße (L x B x H) (mm)  
 200 x 850 x 700 (850)

Modul-Abmaße (L x B x H) (mm)  
 200 x 850 x 700 (850)



MKN Multifunktionskochkessel  
zum Kippen, Rühren und Kühlen\*

# Vollautomatische Steuerung entlastet



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 verbesserte 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	80 L <b>NEU</b>	100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	475 L
Anschlusswert Elektro: kW	22,5	22,5	28,5	37,0	51,0	51,0	51,0
Empfohlene Absicherung: A	3 x 40	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	400
Frequenz: Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Länge: mm (* bei CH5 Variante)	1175 (1240')	1175 (1240')	1365 (1430')	1365 (1430')	1565 (1630')	1630	1630
Breite: mm	1274	1274	1274	1274	1274	1335	1335
Korpushöhe: mm	750	750	750	750	750	1200	1200
Gewicht: kg (Standard)	245	250	315	330	415	485	510
Gewicht: kg (bei Rückkühloption)	334	339	404	419	504	548	-
Ausgießhöhe: mm	600	600	600	600	600	600	600
Kesseldurchmesser / -tiefe: mm	536 / 452	536 / 542	694 / 483	694 / 615	892 / 572	892 / 742	892 / 862
Ankochzeit: Min.	27	27	32	33	36	48	56
Wasseranschlüsse (2 - 6 bar)	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")	DN 15 (G ½")
Schutzart	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Geräuschpegel: db(A)	< 70	< 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>NEU</b>

## Kessel-Optionen Kessel-Ausstattung (Standard)

- Fußschalter für Slow Mixing (80 L - 300 L)
- 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
- Wiegefunktion (80 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
- Mittelachse beheizt für zusätzl. Wärmevolumen von bis zu 10% (Option CH0, serienmäßig bei CH4 / CH5)
- Transport-Palette: frontliegend für Eintransport



### Universal-Werkzeug

Geeignet zum Mischen, Pürieren und auch Schlagen. Die Schaber sind abnehmbar, müssen zum Reinigen aber in der Regel nicht abgenommen werden. Die Schaber bestehen aus PVDF-Kunststoff, einem äußerst verschleiß- und hitzebeständigen Kunststoff in Lebensmittelqualität. PVDF absorbiert zwar einige organische Pigmente, dies stellt jedoch kein Problem für die Hygiene dar.



# MKN Multifunktionskochkessel

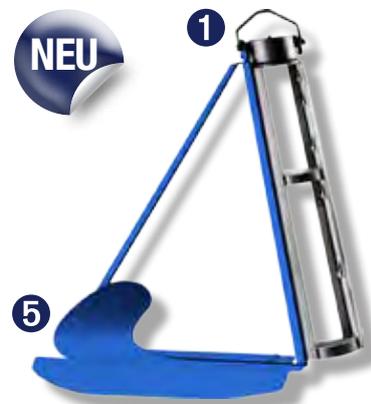
## Knethaken



Erleichtert das Mischen schwerer Massen (z. B. Kohl oder Teig) (Sonderausstattung).  
**Ersetzt den seitlichen Mischarm des Standardwerkzeugs.**

Verwendung mit dem Bodenschaber, mit Mischwerkzeug oder alleine.

## Mischwerkzeug



Erleichtert das Mischen von Massen und Mischungen, wenn das Produkt im Kessel (Sonderausstattung) gewendet werden soll.

Gut zum Mischen von Salaten und Auflaufmassen und zum Beispiel zum Marinieren von Fleischprodukten.

**Ersetzt den Bodenschaber des Standardwerkzeugs.**

Zur Verwendung mit dem seitlichen Mischarm, mit dem Knethaken oder alleine.

### Knethaken

<b>MKN-Nr. 10037628</b>	80 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10033336</b>	100 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016929</b>	150 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016930</b>	200 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016931</b>	300 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10037904</b>	400 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10037905</b>	475 L Kessel	auf Anfrage

### Mischwerkzeug

<b>MKN-Nr. 10035835</b>	150 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10035836</b>	200 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10035837</b>	300 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10035838</b>	400 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10035839</b>	475 L Kessel	auf Anfrage



### GN Entleerhilfe

<b>MKN-Nr. 10037901</b>	80 L - 100 L	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10037902</b>	150 L - 200 L	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10037903</b>	300 L - 475 L	auf Anfrage



### Absehsieb

<b>MKN-Nr. 10033338</b>	80 L - 100 L	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016913</b>	150 L - 200 L	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016915</b>	300 L - 475 L	auf Anfrage

# Sonderausstattung

## Quirlwerkzeug



Beschleunigt die Zubereitung von Schlagsahne- und Mousse-Desserts (Sonderausstattung).

Ersetzt den seitlichen Mischarm des Standardwerkzeugs.

**NOTIZ!** Nur für leichte Produkte verwenden!

## Reinigungspaddel



Wenn ein Reinigungspaddel (Sonderausstattung), das auch die Achse des Rührwerks säubert, mit einem passenden Reinigungsprogramm kombiniert wird, ergibt sich eine Ersparnis an Wasser und Reinigungsmittel von ca. 80%\* und eine Zeitersparnis von bis zu 45 Minuten\*.

Ersetzt den Bodenschaber und den seitlichen Mischarm des Standardwerkzeugs.

### Quirlwerkzeug

<b>MKN-Nr. 10037629</b>	80 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10033335</b>	100 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016923</b>	150 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016924</b>	200 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016925</b>	300 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016926</b>	400 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016927</b>	475 L Kessel	auf Anfrage

### Reinigungspaddel

<b>MKN-Nr. 10037630</b>	80 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10033337</b>	100 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016917</b>	150 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016918</b>	200 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016919</b>	300 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016920</b>	400 L Kessel	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016921</b>	475 L Kessel	auf Anfrage



Hilfswagen

<b>MKN-Nr. 10016932</b>	80 L - 200 L	auf Anfrage
<b>MKN-Nr. 10016933</b>	300 L - 475 L	auf Anfrage

- ① Schaft
- ② Bodenschaber
- ③ Seitenschaber
- ④ Kneithaken
- ⑤ Mischwerkzeug
- ⑥ Quirlwerkzeug
- ⑦ Reinigungspaddel

\* Im Vergleich zu MKN Kochkesseln ohne Reinigungsprogramm.

# 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	240

## 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 (Schütz bauseits)
  - 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
- \* nach BFE nicht mehr verfügbar für die Schweiz

### Elektro-Herd 2 Platten

4.170,— €



Bestell-Nr.	2123201	
Außenmaße	400 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand je 2,6 kW	
Elektrische Ausrüstung	Siebentakt-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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

### Elektro-Herd 4 Platten

6.450,— €



Bestell-Nr.	2123202	
Außenmaße	800 x 700 mm, 700 mm Korpushöhe	
Beschreibung	Kochplatten mit Überfallrand je 2,6 kW	
Elektrische Ausrüstung	Siebentakt-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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

9.850,— €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 (Schütz bauseits)
  - 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
- \* nach BFE nicht mehr verfügbar für die Schweiz

### 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)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123504	•		6.190,– €
2123504A		•	7.260,– €

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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123505	•		9.270,— €
2123505A		•	11.060,— €

Elektro-Herd Großkochfeld 4 mit E-Backofen GN 1½



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	hochwarmfester Stahl	hartverchromt	
2123506	•		12.670,— €
2123506A		•	14.460,— €

## 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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### Elektro-Herd VITRO 2

5.580,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

### Elektro-Herd VITRO 4

7.640,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

11.040,– €



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	Energiregler, 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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,– €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### 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

#### Sonderausstattung

204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	
Anschlusswert	18,55 kW 3 NPE AC 400 V. Absicherung 3 x 40 A	
Wärmeabgabe	sensibel: 2572 W, latent: 1848 W	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017318	1 granitemailliertes Blech GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Herd INDUKTION Wok

6.220,— €



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	355,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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) 92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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) 92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### 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	480,— €
10027926	1 Spritzschutz	370,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	
2120321	•		4.830,— €
2120321B		•	5.050,— €

**Fettschmelzstufe auf Anfrage.**

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

**7.650,— €**

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	535,— €
815296	Fettfilterpumpsystem	6.070,— €
10027927	1 Spritzschutz (für Fritteusen ohne Hubvorrichtung)	390,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	7.190,— €
2120325A		•		3 x 20 A	10.560,— €
2120325B			•	3 x 32 A	7.660,— €
2120325C		•	•	3 x 32 A	11.020,— €

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	10.260,— €
2120327C	•	•	3 x 32 A	13.620,— €

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	535,— €
815301	Fettfilterpumpsystem	6.070,— €
10027927	1 Spritzschutz (für Fritteusen ohne Hubvorrichtung)	390,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	
2120330	•			3 x 16 A	6.040,— €
2120330A		•*		3 x 16 A	8.070,— €
2120330B			•	3 x 32 A	7.190,— €
2120330C		•*	•	3 x 32 A	9.250,— €

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	9.790,— €
2120329C	•*	•	3 x 32 A	11.850,— €

\* 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



Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

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

5.820,- €



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	227,- €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,- €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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	233,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2121126	•		5.270,— €
2121127		•	5.720,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2121126A	•			6.170,— €
2121127A		•		6.910,— €
2121139A			•	7.400,— €

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	310,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2121130	•		8.030,— €
2121131		•	8.580,— €

Bestell-Nr.	Ausführung			Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	Chrom-Nickel-Stahl ganz geriffelt	
2121130A	•			9.050,— €
2121131A		•		10.100,— €
2121141A			•	10.660,— €

## Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

7.120,— €



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	1.260,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

7.470,— €



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	1.410,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

10.350,— €



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	1.980,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Elektro-Bainmaries

- Tiefgezogene Wanne mit großen reinigungsfreundlichen Rädern
- Absolut dicht und fugenlos in die Deckplatte eingeschweißte Wanne
- Thermostatische Regelung – indirekt beheizte Becken für hohen Reinigungsvertrag
- 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 GN 1/1

3.380,— €



Bestell-Nr.	2120501
Außenmaße	400 x 700, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 305 x 510 mm für 1 x GN 1/1-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 168, Kochmarie)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

### Elektro-Bainmarie GN 2/1

4.320,— €



Bestell-Nr.	2120502
Außenmaße	800 x 700, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	Wanne 630 x 510 mm für 2 x GN 1/1-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

#### Sonderausstattung

815406	1 schwenkbarer Wasserzulaufhahn R $\frac{1}{2}$ " (Abb. siehe Seite 168, Kochmarie)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

## 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 GN 1/1

6.840,— €



Bestell-Nr.	2122603
Außenmaße	400 x 700, 700 mm Korpushöhe
Beschreibung	– Multifunktionsgerät zum Kochen und Warmhalten – Wanne 305 x 510 mm für 1 x GN 1/1-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

Sonderausstattung		
201763	1 Überlaufstopfen	117,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Elektro-Nudelkocher

7.800,— €



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

Sonderausstattung		
10016886	Ergänzungs-Set zur Nutzung von 6 Nudelkochkörben bestehend aus: gelochter Stopfen und 2 Nudelkochkörbe aus Chrom-Nickel-Stahl	405,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Tiefgezogene Wannen mit großen reinigungsfreundlichen Radien
- 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

4.120,— €



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	166,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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

5.240,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### Elektro-Infra-Grill 2

7.590,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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 GN 2/1 Handkippung

14.700,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

Elektro-Kippbratpfanne GN 2/1 Motorkippung

14.500,— €



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	445,— €

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Handkippung

18.420,— €



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	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.</b>		

Elektro-Kippbratpfanne GN 3/1 Motorkippung

18.220,— €



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	445,— €

## 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 GN 2/1

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)	84,- €
895044	1 Messstab	81,- €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,- €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,- €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,- €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM GN 2/1 – 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 GN 3/1

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)	84,— €
895054	1 Messstab	81,— €
10016161	1 Tiegel-Schaber	345,— €
10026971	1 Schöpfschaufel, ungelocht	340,— €
10026969	1 Schöpfschaufel, gelocht	415,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Elektro-Braisière MAGNUM GN 3/1 – 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

15.690,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

18.520,— €

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

4.350,— €



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)

#### Sonderausstattung

201860	1 Fortkochplatte für 1 Brennerstelle	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## Gas-Herd 4-flammig

6.430,— €



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	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

9.830,— €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

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

10.760,— €



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-Stabbrenner, thermoelektrisch gesichert, Drucktastenschalter, Piezo-Zündung, thermostatische Temperaturregelung	
Zubehör	1 granitemailliertes Blech GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	
Nennwärmebelastung	23,8 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 6510 W, latent: 2716 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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

## Gas-Herd 6-flammig

8.510,— €



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	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

11.910,— €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

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

12.840,— €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	
Nennwärmebelastung	30,8 kW, Erdgas 20; 25 mbar oder Flüssiggas 30; 37; 50 mbar	
Wärmeabgabe	sensibel: 8260 W, latent: 3416 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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</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	227,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,– €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,– €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
2161101	•		5.720,– €
2161102		•	6.180,– €

## 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

9.390,— €



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	275,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

11.570,— €



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)	275,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab Seite 126.**

## 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

21.990,— €



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	1.700,— €
216285	1 Paar Aushebehaken	226,— €
895034	1 Messstab	81,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie ab S. 126.**

### 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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Sonderausstattung für OPTIMA 700-Arbeitstische siehe ab Seite 126.</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	240



## 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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### Elektro-Herd VITRO 2

4.220,— €



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	Energierегler, 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
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 113,— €
<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-Herd VITRO 4

6.330,— €



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	Energierегler, 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
<b>Sonderausstattung</b>	
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 113,— €
<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-Herd VITRO 4 mit E-Backofen GN 1½

9.730,— €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172,— €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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	355,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### 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	480,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

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

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	Grundausrüstung	Verstärkte Heizleistung: 10 kW 3 NPE AC 400 V Wärmeabgabe: sensibel 900 W, latent 7000 W	
1320321	•		4.140,— €
1320321B		•	4.400,— €

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"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	535,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

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	6.730,— €
1320325B		•	3 x 32 A	7.150,— €

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"

Sonderausstattung		
813006	1 Fettablassbehälter 30 L	535,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

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	5.160,— €
1320330B		•	3 x 32 A	6.290,— €

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



Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte ¾ SUPRA

5.060,— €



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	227,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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	227,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1321103	•		4.690,— €
1321103B		•	5.130,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1321135A	•		5.410,— €
1321136A		•	6.330,— €

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	310,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1321130	•		7.140,— €
1321131		•	7.660,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1321130A	•		8.190,— €
1321131A		•	9.060,— €

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

## Elektro-Griddlepfanne ¼ SUPRA

6.360,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

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

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

## Elektro-Griddlepfanne 1 SUPRA

6.710,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

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

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

Elektro-Griddlepfanne 2 SUPRA

9.500,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<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 Rädern
- 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 GN 1/1

3.060,— €



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)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

### Elektro-Bainmarie GN 2/1

3.980,— €



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)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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 GN 1/1

6.310,— €



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	117,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

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

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

## Elektro-Nudelkocher

7.270,— €



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 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 405,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück) 113,— €
<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-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 GN 1/1

3.390,— €



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	166,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<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-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

4.730,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

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

### Elektro-Infra-Grill 2

6.930,— €



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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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

4.070,— €



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	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

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

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

## Gas-Herd 4-flammig

5.950, – €



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	200, – €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156, – €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92, – €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113, – €

**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 GN 1½

9.350, – €



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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm), 1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½
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 GN 1½ (530 x 520 x 40 mm)	172, – €
206117	1 Chrom-Nickel-Stahl-Rost GN 1½	168, – €

**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	227,- €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,- €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,- €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,- €

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

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Spezialstahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1361101	•		5.590,- €
1361102		•	6.050,- €

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

8.340,— €



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	275,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**Abb. sowie Sonderausstattungen finden Sie auf S. 209.**

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

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

10.170,— €



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)	275,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €

**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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<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)

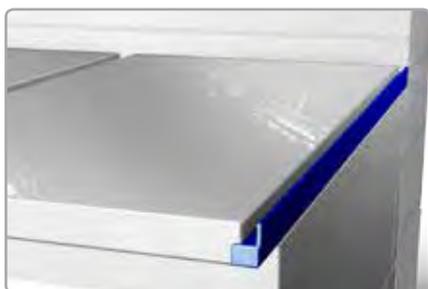
203195	Klemmsteg zum seitlichen Abschluss, rechts	1 Stück	80,— €
203196	Klemmsteg zum seitlichen Abschluss, links	1 Stück	80,— €
203197	Klemmsteg zur Verbindung von zwei HotLine / CounterSL-Geräten	1 Stück	80,— €

### 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	126,— €
--------	---	-----------	---------

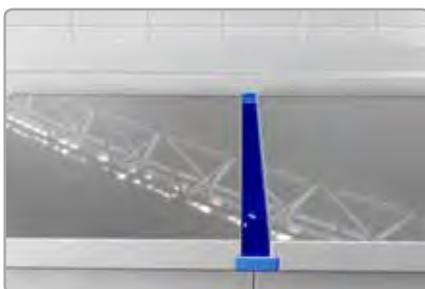
### Sonderausstattungen für die HotLine Geräte

845501	Flügeltür 400 mm, Anschlag links	1 Stück	360,— €
845506	Flügeltür 400 mm, Anschlag rechts	1 Stück	360,— €
845511	Flügeltür 500 mm, Anschlag links	1 Stück	405,— €
845516	Flügeltür 500 mm, Anschlag rechts	1 Stück	405,— €
845896	Flügeltür 600 mm, Anschlag links	1 Stück	470,— €
845901	Flügeltür 600 mm, Anschlag rechts	1 Stück	470,— €
204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, 1 Satz +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, 1 Satz +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz	113,— €
10011638	Geräte-Rollen für Optima 700 & HotLine Geräte (4 Stück)	1 Satz	auf Anfrage



Klemmsteg rechts  
MKN-Nr. 203195

80,— €



Klemmsteg mittig  
MKN-Nr. 203197

80,— €



Klemmsteg links  
MKN-Nr. 203196

80,— €



Wandabschlussprofil

MKN-Nr. 975150

Preis je lfm.

126,— €



Gerätefuß

MKN-Nr. 204352

150 mm

92,— €

MKN-Nr. 204252

200 mm

113,— €



# 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	240

- 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
- \* Ausführung nach BFE für die Schweiz auf Anfrage

### Elektro-Kocher VITRO 2

3.350,— €



Bestell-Nr.	1223401
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Ceran®-Kochfeld 305 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energeregler, 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

4.990,— €



Bestell-Nr.	1223402
Außenmaße	800 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	Ceran®-Kochfeld 700 x 540 mm
Elektrische Ausrüstung	Energeregler, 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	355,— €
----------	-----------------------	---------

**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	480,- €
<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	•		3.010,- €
1220301B		•	3.220,- €

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	535,— €
<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	5.210,— €
1220303B		•	3 x 32 A	5.670,— €

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	535,— €
<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	3.800,— €
1220305B		•	3 x 32 A	4.970,— €

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



Informationen finden Sie auf den Seiten 232-233.

### Elektro-Griddleplatte ¾ SUPRA

4.200,— €



Abbildung enthält Sonderausstattungen

Bestell-Nr.	1221134A
Außenmaße	400 x 700 x 270 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 L</li> </ul>
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	227,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €

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	227,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,– €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1221103	•		3.780,– €
1221103B		•	4.230,– €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1221135A	•		4.550,– €
1221136A		•	5.450,– €

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	310,— €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,— €
204534	1 Fettablaufstopfen	121,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Stahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1221130	•		6.370,— €
1221131		•	6.820,— €

Bestell-Nr.	Ausführung		Gesamt Preis
	PowerBlock® Spezial-Sandwichmaterial glatt	Chrom-Nickel-Stahl halb geriffelt	
1221130A	•		7.450,— €
1221131A		•	8.390,— €

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

## Elektro-Griddlepfanne ¾ SUPRA

5.500,— €



Bestell-Nr.	10013257	
Außenmaße	400 x 700 mm, 270 mm Korpushöhe	
Beschreibung	– Das Multifunktionaltalent 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

5.850,— €



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

8.750,— €



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 GN 1/1

2.020,— €



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)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €

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

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

### Elektro-Bainmarie GN 2/1

3.150,— €



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)	275,— €
10016677	1 Einlegeboden (2 Stück erforderlich)	104,— €

**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

5.740,— €



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	117,— €
10016677	1 Einlegeboden	104,— €

### Elektro-Nudelkocher

6.700,— €



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	405,— €
<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 GN 1/1 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 GN 1/1

2.490,— €



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	
<b>Sonderausstattung</b>		
10017300	1 Pommes frites Schaufel	166,— €
<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-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

3.990,— €



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

5.940,— €



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

3.250,— €



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	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €

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

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

### Gas-Kocher 4-flammig

5.240,— €



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	200,— €
10016884	1 Chrom-Nickel-Stahl-Schieberost für 1 Kochstelle (274 x 370 mm)	156,— €

**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	227,– €
10018076	1 Griddleplattenschaber für glatte und geriffelte Griddleplatten	340,– €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 209.</b>		

Bestell-Nr.	Ausführung hochwarmfester Spezialstahl		Gesamt Preis
	glatt	halb geriffelt	
1261101	•		4.690,– €
1261102		•	5.150,– €

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

7.330,– €



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	275,– €
--------	---------------	---------

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

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

### Gas-Glühsteingrill ARGENTINA 2

9.000,– €



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)	275,– €
--------	--------------------------------------	---------

**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



Außenmaße	"L" x 700 mm, 270 mm Korpushöhe
Beschreibung	<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>
Sonderausstattung	<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)	92,— €
204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/- 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	113,— €
<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,— €

\* Untergestell 400 mm für Kochmarie und Nudelkocher auf Anfrage.

## Elektro-Salamander VARIO Intelligence

4.710,— €



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	75,— €
<b>Abbildungen sowie weitere Sonderausstattungen finden Sie auf Seite 231.</b>		

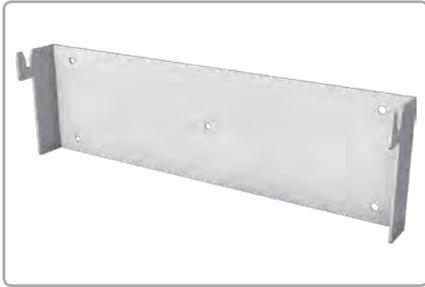
## Elektro-Salamander Größe 1

3.340,— €



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 1 x 16 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	70,— €
521291	1 schwere Grillplatte	350,— €
10017635	1 Wandkonsole 630 x 395 x 315 mm	320,— €
<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 75,— €

## Sonderausstattung für Elektro-Salamander Größe 1



Auffangschale 1/1 GN, 20 mm tief  
MKN-Nr. 202019 70,— €

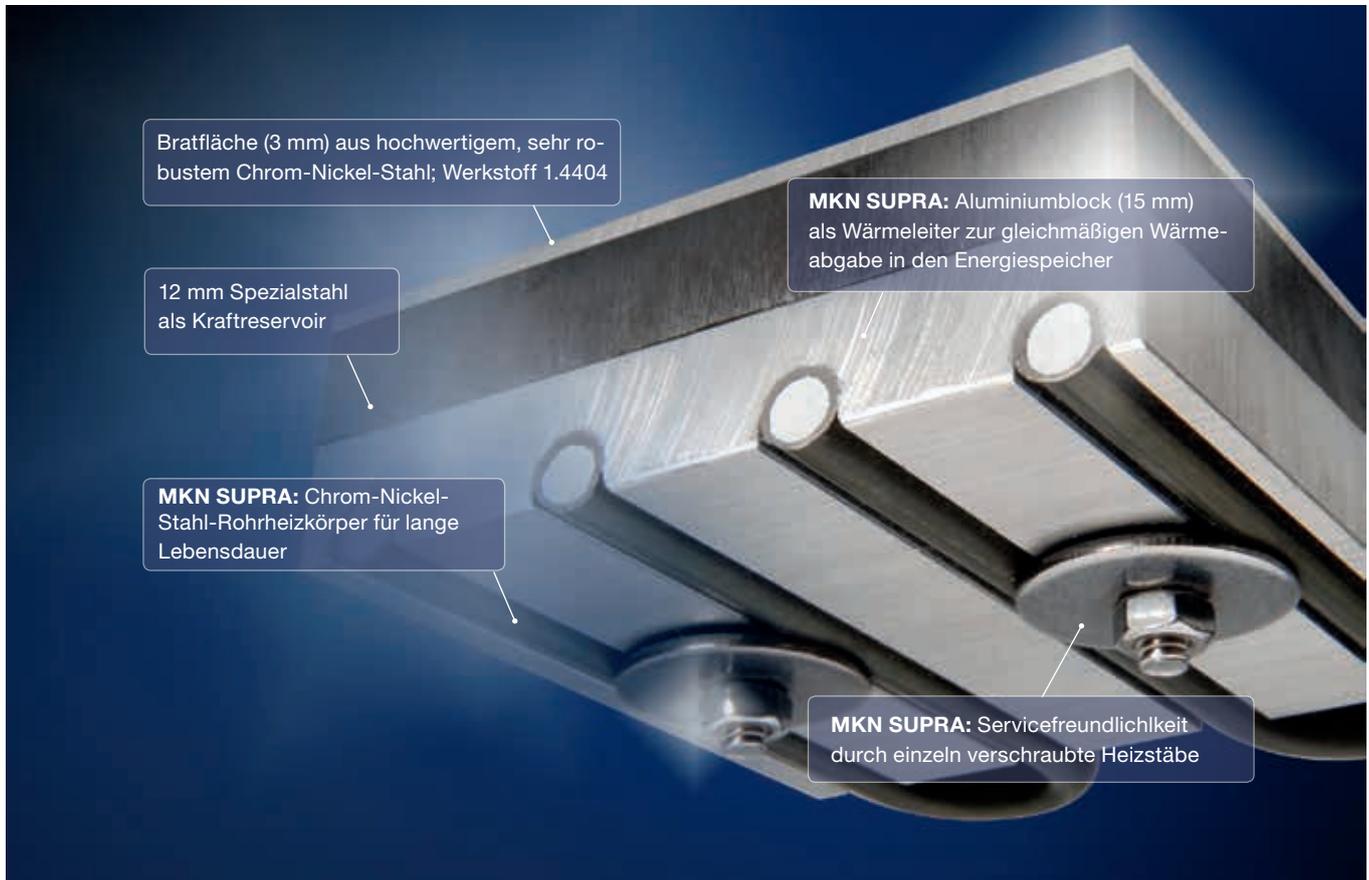


schwere Grillplatte  
MKN-Nr. 521291 350,— €



Wandkonsole für Salamander Größe 1  
MKN-Nr. 10017635 320,— €

# 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.

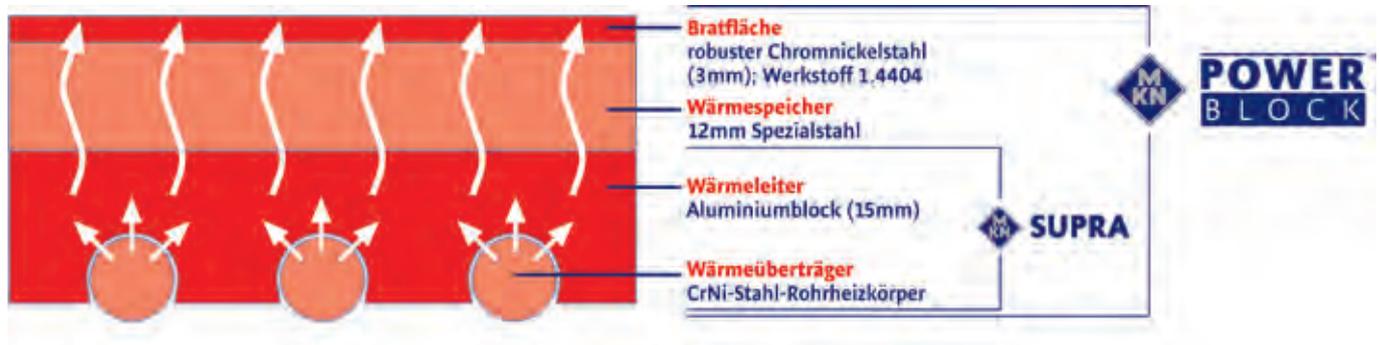
Der **MKN PowerBlock®** verfügt über große Leistungsreserven durch den Wärmespeicher aus 12 mm hochwärmefestem Spezialstahl. Zwischen den Bratgängen sind die Wiederaufheizzeiten besonders kurz und die Hitze wird auch beim Garen sehr groß und beim Braten oder Grillen entsteht kaum Temperaturabfall! Die 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

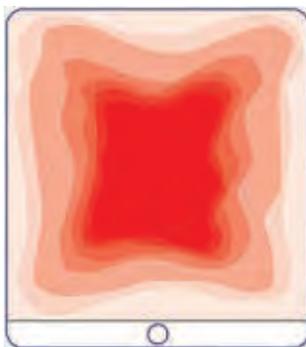


Elektro-Griddlepfanne

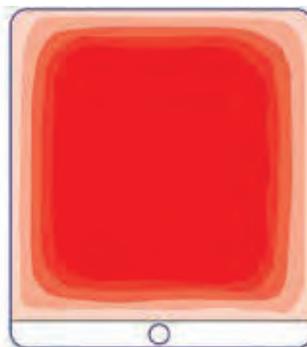


Elektro-Kippbratpfanne,  
3/1 GN Handkippung

Temperaturverteilung (am Beispiel der Elektro-Griddleplatte)



ohne MKN SUPRA



mit MKN SUPRA



**SUPRA**

- Gleichmäßige Wärmeverteilung selbst bei hoher Beanspruchung
- Schnelle Aufheizzeiten
- Optimale Wärmeübertragung
- Hoher Wärmespeicher/ hohe Leistungsreserven
- Hohe Servicefreundlichkeit
- Lange Lebensdauer



**SUPRA**

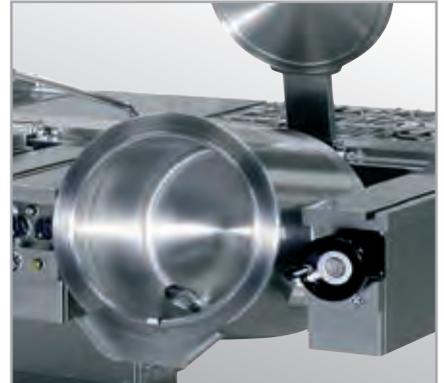
MKN Flächenbeheizungssystem als Bestandteil des



# 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.

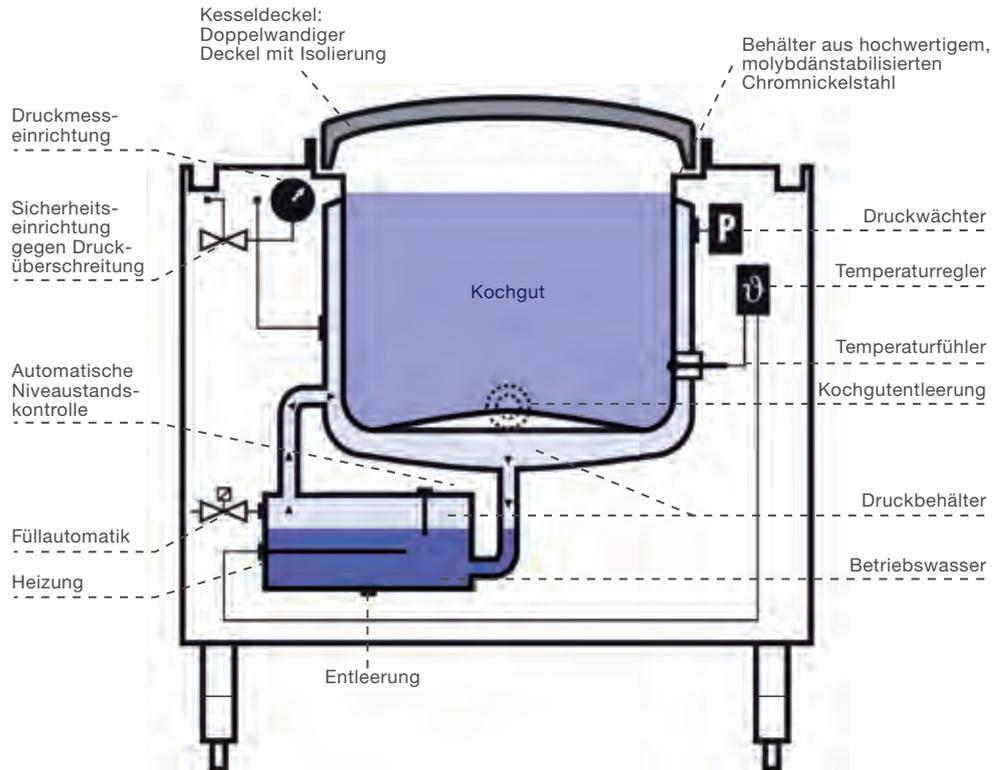
Für den Anwender ist durch die drei wählbaren Kochstufen zum Ankochen, Fortkochen und Warmhalten bei den MKN-Elektro-Schnellkochkesseln eine optimale Funktion und eine genaue Steuerung der Garvorgänge gewährleistet.



**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 abschließlichen 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

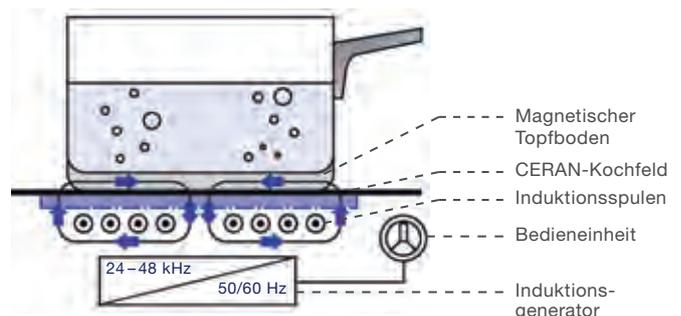
### 2-Zonen / 4-Zonen Herd

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



## 1. Geltungsbereich

**1.1** Die vorliegenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen (AVB) gelten für alle unsere Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden („Käufer“). Die AVB gelten nur, wenn der Käufer Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Diese sind Bestandteil aller Verträge, die wir mit unseren Kunden schließen. Sie gelten auch für alle zukünftigen Lieferungen, Leistungen oder Angebote, selbst wenn sie nicht nochmals gesondert vereinbart werden.

**1.2** Die AVB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen („Ware“), ohne Rücksicht darauf, ob wir die Ware selbst herstellen oder bei Zulieferern einkaufen (§§ 433, 650 BGB). Sofern nichts anderes vereinbart, gelten die AVB in der zum Zeitpunkt der Bestellung des Käufers gültigen bzw. jedenfalls in der ihm zuletzt in Textform mitgeteilten Fassung als Rahmenvereinbarung auch für gleichartige künftige Verträge, ohne dass wir in jedem Einzelfall wieder auf sie hinweisen müssten.

**1.3** Unsere AVB gelten ausschließlich. Abweichende, entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers werden nur dann und insoweit Vertragsbestandteil, als wir ihrer Geltung ausdrücklich zugestimmt haben. Dieses Zustimmungserfordernis gilt in jedem Fall und auch dann, wenn der Käufer im Rahmen der Bestellung auf seine AGB verweist und wir diesen nicht ausdrücklich widersprechen.

**1.4** Individuelle Vereinbarungen (z.B. Rahmenlieferverträge, Qualitätssicherungsvereinbarungen) und Angaben in unserer Auftragsbestätigung haben Vorrang vor den AVB. Handelsklauseln sind im Zweifel gem. von der Internationalen Handelskammer in Paris (ICC) herausgegebenen Incoterms® in der bei Vertragsschluss gültigen Fassung auszulegen.

**1.5** Rechtserhebliche Erklärungen und Anzeigen des Käufers in Bezug auf den Vertrag (z.B. Fristsetzung, Mängelanzeige, Rücktritt oder Minderung), sind schriftlich abzugeben. Schriftlichkeit in Sinne dieser AVB schließt Schrift- und Textform (z.B. Brief, E-Mail, Telefax) ein. Gesetzliche Formvorschriften und weitere Nachweise, insbesondere bei Zweifeln über die Legitimation des Erklärenden, bleiben unberührt.

**1.6** Hinweise auf die Geltung gesetzlicher Vorschriften haben nur klarstellende Bedeutung. Auch ohne eine derartige Klarstellung gelten daher die gesetzlichen Vorschriften, soweit sie in diesen AVB nicht unmittelbar abgeändert oder ausdrücklich ausgeschlossen werden.

**1.7** Die in deutscher Sprache verfasste Version dieser AVB ist verbindlich. Sie gilt insbesondere auch dann, wenn wir unserem Partner zur Erleichterung fremdsprachige Fassungen zur Verfügung stellen.

## 2. Vertragsschluss

**2.1** Unsere Angebote sind freibleibend und unverbindlich. Dies gilt auch, wenn wir dem Käufer Kataloge, technische Dokumentationen (z.B. Zeichnungen, Pläne, Berechnungen, Kalkulationen, Verweisungen auf DIN-Normen), sonstige Produktbeschreibungen oder Unterlagen – auch in elektronischer Form – überlassen haben, an denen wir uns Eigentums- und Urheberrechte vorbehalten.

**2.2** Die Bestellung der Ware durch den Käufer gilt als verbindliches Vertragsangebot. Sofern sich aus der Bestellung nichts anderes ergibt, sind wir berechtigt, dieses Vertragsangebot innerhalb von 5 Tagen nach seinem Zugang bei uns anzunehmen.

**2.3** Die Annahme kann entweder schriftlich (z.B. durch Auftragsbestätigung) oder durch Auslieferung der Ware an den Käufer erklärt werden.

**2.4** Allein maßgeblich für die Rechtsbeziehungen ist der schriftlich geschlossene Kaufvertrag, einschließlich dieser AVB. Er gibt alle Abreden zwischen den Vertragsparteien zum Vertragsgegenstand vollständig wieder. Mündliche Zusagen vor Abschluss dieses Vertrages sind rechtlich unverbindlich und mündliche Abreden der Vertragsparteien werden durch den schriftlichen Vertrag ersetzt, sofern nicht jeweils ausdrücklich anders zwischen den Vertragsparteien vereinbart.

**2.5** Ergänzungen und Abänderungen der getroffenen Vereinbarungen einschließlich dieser Allgemeinen Lieferbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform. Mit Ausnahme von Geschäftsführern oder Prokuristen sind unsere Mitarbeiter nicht berechtigt, von der schriftlichen Vereinbarung abweichende mündliche Abreden zu treffen. Zur Wahrung der Schriftform genügt die telekommunikative Übermittlung, insb. per Telefax oder per E-Mail.

**2.6** Unsere Angaben zum Gegenstand der Lieferung oder Leistung (z.B. Gewichte, Maße, Gebrauchswerte, Belastbarkeit, Toleranzen und technische Daten) sowie Darstellungen desselben (z.B. Zeichnungen und Abbildungen) sind nur annähernd maßgeblich, soweit nicht die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck eine genaue Übereinstimmung voraussetzt. Sie garantieren keine Beschaffenheitsmerkmale, sondern sind Beschreibungen oder Kennzeichnungen der Lieferung oder Leistung. Handelsübliche Abweichungen und Abweichungen, die aufgrund rechtlicher Vorschriften erfolgen oder technische Verbesserungen darstellen, sowie die Ersetzung von Bauteilen durch gleichwertige Teile sind zulässig, soweit sie die Verwendbarkeit zum vertraglich vorgesehenen Zweck nicht beeinträchtigen.

**2.7** Wir behalten uns das Eigentum oder Urheberrecht an allen abgegebenen Angeboten und Kostenvorschlägen sowie dem Käufer zur Verfügung gestellten Zeichnungen, Abbildungen, Berechnungen, Prospekten, Katalogen, Modellen, Werkzeugen und anderen Unterlagen und Hilfsmitteln vor. Der Käufer darf diese Gegenstände ohne ausdrückliche Zustimmung weder als solche noch inhaltlich Dritten zugänglich machen, sie bekannt geben, selbst oder durch Dritte nutzen oder vervielfältigen. Er hat auf Verlangen diese Gegenstände vollständig an diesen zurückzugeben und eventuell gefertigte Kopien zu vernichten, wenn sie von ihm im ordnungsgemäßen Geschäftsgang nicht mehr benötigt werden oder wenn Verhandlungen nicht zum Abschluss eines Vertrages führen. Ausgenommen hiervon ist die Speicherung elektronisch zur Verfügung gestellter Daten zum Zwecke üblicher Datensicherung.

## 3. Lieferung

**3.1** Die Lieferfrist wird individuell vereinbart bzw. von uns bei Annahme der Bestellung angegeben. Sofern dies nicht der Fall ist, beträgt die Lieferfrist ca. 4 Wochen ab Vertragsschluss.

**3.2** Sofern wir verbindliche Lieferfristen aus von und unvermeidbaren Gründen – insb. nach 3.3 - nicht einhalten können (Unmöglichkeit bzw. Nichtverfügbarkeit der Leistung), werden wir den Käufer hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten; eine bereits erbrachte Gegenleistung des Käufers werden wir unverzüglich erstatten.

**3.3** Wir haften nicht für Unmöglichkeit der Lieferung oder für Lieferverzögerungen, soweit diese durch höhere Gewalt oder sonstige, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbare Ereignisse (z.B. Betriebsstörungen aller Art, Schwierigkeiten in der Material- oder Energiebeschaffung, Transportverzögerungen, Streiks, rechtmäßige Aussparungen, Mangel an Arbeitskräften, Energie oder Rohstoffen, Schwierigkeiten bei der Beschaffung von notwendigen behördlichen Genehmigungen, Pandemien oder

Epidemien, behördliche Maßnahmen oder die ausbleibende, nicht richtige oder nicht rechtzeitige Belieferung durch Lieferanten trotz eines vom Verkäufer geschlossenen kongruenten Deckungsgeschäfts) verursacht worden sind, die wir nicht zu vertreten haben. Sofern solche Ereignisse die Lieferung oder Leistung wesentlich erschweren oder unmöglich machen und die Behinderung nicht nur von vorübergehender Dauer ist, sind wir zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Bei Hindernissen vorübergehender Dauer verlängern sich die Liefer- oder Leistungsfristen oder verschieben sich die Liefer- oder Leistungstermine um den Zeitraum der Behinderung zzgl. einer angemessenen Anlaufzeit. Soweit dem Käufer infolge der Verzögerung die Abnahme der Lieferung oder Leistung nicht zuzumuten ist, kann er durch unverzügliche schriftliche Erklärung gegenüber dem Verkäufer vom Vertrag zurücktreten.

**3.4** Der Eintritt unseres Lieferverzugs bestimmt sich nach den gesetzlichen Vorschriften. In jedem Fall ist aber eine Mahnung durch den Käufer erforderlich. Geraten wir in Lieferverzug, so kann der Käufer pauschalierten Ersatz seines Verzugschadens verlangen. Die Schadenspauschale beträgt für jede vollendete Kalenderwoche des Verzugs 0,5% des Nettopreises (Lieferwert), insgesamt jedoch höchstens 5% des Lieferwerts der verspätet gelieferten Ware. Uns bleibt der Nachweis vorbehalten, dass dem Käufer gar kein Schaden oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

**3.5** Die Rechte des Käufers gem. § 8 dieser AVB und unsere gesetzlichen Rechte, insbesondere bei einem Ausschluss der Leistungspflicht (z.B. aufgrund Unmöglichkeit oder Unzumutbarkeit der Leistung und/oder Nacherfüllung), bleiben unberührt.

**3.6** Die Lieferung erfolgt ab Lager, wo auch der Erfüllungsort für die Lieferung und eine etwaige Nacherfüllung ist. Auf Verlangen und Kosten des Käufers wird die Ware an einen anderen Bestimmungsort versandt (Versendungskauf). Soweit nicht etwas anderes vereinbart ist, sind wir berechtigt, die Art der Versendung (insbesondere Transportunternehmen, Versandweg, Verpackung) selbst zu bestimmen.

**3.7** Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware geht spätestens mit der Übergabe auf den Käufer über. Beim Versendungskauf geht jedoch die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung der Ware sowie die Verzögerungsgefahr bereits mit Auslieferung der Ware an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt über. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, ist diese für den Gefahrübergang maßgebend. Auch im Übrigen gelten für eine vereinbarte Abnahme die gesetzlichen Vorschriften des Werkvertragsrechts entsprechend. Der Übergabe bzw. Abnahme steht es gleich, wenn der Käufer im Verzug der Annahme ist.

## 4. Annahmeverzug

**4.1** Kommt der Käufer in Annahmeverzug, unterlässt er eine Mitwirkungshandlung oder verzögert sich unsere Lieferung aus anderen, vom Käufer zu vertretenden Gründen, so sind wir berechtigt, Ersatz des hieraus entstehenden Schadens einschließlich Mehraufwendungen (z.B. Lagerkosten) zu verlangen. Der Nachweis eines höheren Schadens und unsere gesetzlichen Ansprüche (insbesondere Ersatz von Mehraufwendungen, angemessene Entschädigung, Kündigung) bleiben unberührt; die Pauschale ist aber auf weitergehende Geldansprüche anzurechnen. Dem Käufer bleibt der Nachweis gestattet, dass uns überhaupt kein oder nur ein wesentlich geringerer Schaden als vorstehende Pauschale entstanden ist.

**4.2** Wir können – unbeschadet der Rechte wegen Annahmeverzugs – vom Käufer eine Verlängerung von Liefer- und Leistungsfristen oder eine Verschiebung von Liefer- und Leistungsterminen um den Zeitraum verlangen, in dem er seinen vertraglichen Verpflichtungen uns gegenüber nicht nachkommt.

## 5. Preise

**5.1** Sofern im Einzelfall nichts anderes vereinbart ist, gelten unsere jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses aktuellen Preise, und zwar ab Lager, zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer.

**5.2** Beim Versendungskauf (3.6) trägt der Käufer die Transportkosten ab Lager und die Kosten einer ggf. vom Käufer gewünschten Transportversicherung. Etwaige Zölle, Gebühren, Steuern und sonstige öffentliche Abgaben trägt der Käufer.

**5.3** Der Kaufpreis ist fällig und zu zahlen innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsstellung und Lieferung bzw. Abnahme der Ware. Wir sind jedoch, auch im Rahmen einer laufenden Geschäftsbeziehung, jederzeit berechtigt, eine Lieferung ganz oder teilweise nur gegen Vorkasse durchzuführen, wenn wir dies spätestens mit der Auftragsbestätigung erklären.

**5.4** Mit Ablauf vorstehender Zahlungsfrist kommt der Käufer in Verzug. Der Kaufpreis ist während des Verzugs zum jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinssatz zu verzinsen. Wir behalten uns die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens vor. Gegenüber Kaufleuten bleibt unser Anspruch auf den kaufmännischen Fälligkeitszins (§ 353 HGB) unberührt.

**5.5** Dem Käufer stehen Aufrechnungs- oder Zurückbehaltungsrechte nur insoweit zu, als sein Anspruch rechtskräftig festgestellt oder unbestritten ist. Bei Mängeln der Lieferung bleiben die Gegenrechte des Käufers insbesondere gem. 7.6, Satz 2, dieser AVB unberührt.

**5.6** Wird nach Abschluss des Vertrags erkennbar (z.B. durch Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens), dass unser Anspruch auf den Kaufpreis durch mangelnde Leistungsfähigkeit des Käufers gefährdet wird, so sind wir nach den gesetzlichen Vorschriften zur Leistungsverweigerung und – gegebenenfalls nach Fristsetzung – zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt (§ 321 BGB). Bei Verträgen über die Herstellung unvertretbarer Sachen (Einzelanfertigungen) können wir den Rücktritt sofort erklären; die gesetzlichen Regelungen über die Entbehrllichkeit der Fristsetzung bleiben unberührt.

## 6. Eigentumsvorbehalt

**6.1** Bis zur vollständigen Bezahlung aller unserer gegenwärtigen und künftigen Forderungen aus dem Kaufvertrag und einer laufenden Geschäftsbeziehung (gesicherte Forderungen) behalten wir uns das Eigentum an den verkauften Waren vor.

**6.2** Die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren dürfen vor vollständiger Bezahlung der gesicherten Forderungen weder an Dritte verpfändet, noch zur Sicherheit übereignet werden. Der Käufer hat uns unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, wenn ein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt oder soweit Zugriffe Dritter (z.B. Pfändungen) auf die uns gehörenden Waren erfolgen.

**6.3** Bei vertragswidrigem Verhalten des Käufers, insbesondere bei Nichtzahlung des fälligen Kaufpreises, sind wir berechtigt, nach den gesetzlichen Vorschriften vom Vertrag zurückzutreten oder/und die Ware auf Grund des Eigentumsvorbehalts herauszuverlangen. Das Herausgabeverlangen beinhaltet nicht zugleich die Erklärung des Rücktritts; wir sind vielmehr berechtigt, lediglich die Ware herauszuverlangen und uns den Rücktritt vorzubehalten. Zahlt der Käufer den fälligen Kaufpreis nicht, dürfen wir diese Rechte nur geltend machen, wenn wir dem Käufer zuvor erfolglos eine angemessene Frist zur Zahlung gesetzt haben oder eine derartige Fristsetzung nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist.

**6.4** Der Käufer ist bis auf Widerruf gem. unten (c) befugt, die unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren im ordnungsgemäßen Geschäftsgang weiter zu veräußern und/oder zu verarbeiten. In diesem Fall gelten ergänzend die nachfolgenden Bestimmungen.

**(a)** Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auf die durch Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung unserer Waren entstehenden Erzeugnisse zu deren vollem Wert, wobei wir als Hersteller gelten. Bleibt bei einer Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung mit Waren Dritter deren Eigentumsrecht bestehen, so erwerben wir Miteigentum im Verhältnis der Rechnungswerte der verarbeiteten, vermischten oder verbundenen Waren. Im Übrigen gilt für das entstehende Erzeugnis das Gleiche wie für die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware.

**(b)** Die aus dem Weiterverkauf der Ware oder des Erzeugnisses entstehenden Forderungen gegen Dritte tritt der Käufer schon jetzt insgesamt bzw. in Höhe unseres etwaigen Miteigentumsanteils gem. vorstehendem Absatz zur Sicherheit an uns ab. Wir nehmen die Abtretung an. Die in Abs. 2 genannten Pflichten des Käufers gelten auch in Ansehung der abgetretenen Forderungen.

**(c)** Zur Einziehung der Forderung bleibt der Käufer neben uns ermächtigt. Wir verpflichten uns, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Käufer seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber nachkommt, kein Mangel seiner Leistungsfähigkeit vorliegt und wir den Eigentumsvorbehalt nicht durch Ausübung eines Rechts gem. 6.3 geltend machen. Ist dies aber der Fall, so können wir verlangen, dass der Käufer uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt. Außerdem sind wir in diesem Fall berechtigt, die Befugnis des Käufers zur weiteren Veräußerung und Verarbeitung der unter Eigentumsvorbehalt stehenden Waren zu widerrufen.

**(d)** Übersteigt der realisierbare Wert der Sicherheiten unsere Forderungen um mehr als 10%, werden wir auf Verlangen des Käufers Sicherheiten nach unserer Wahl freigeben.

## 7. Mängelansprüche des Käufers

**7.1** Für die Rechte des Käufers bei Sach- und Rechtsmängeln (einschließlich Falsch- und Minderlieferung sowie unsachgemäßer Montage/Installation oder mangelhafter Anleitungen) gelten die gesetzlichen Vorschriften, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. In allen Fällen unberührt bleiben – außerhalb des kaufmännischen bzw. unternehmerischen Geschäftsverkehrs – die gesetzlichen Bestimmungen über den Verbrauchsgüterkauf (§§ 474 ff. BGB) und die Rechte des Käufers aus gesondert abgegebenen Garantien insbesondere seitens des Herstellers.

**7.2** Grundlage unserer Mängelhaftung ist vor allem die über die Beschaffenheit und die vorausgesetzte Verwendung der Ware (einschließlich Zubehör und Anleitungen) getroffene Vereinbarung. Als Beschaffenheitsvereinbarung in diesem Sinne gelten alle Produktbeschreibungen und Herstellerangaben, die Gegenstand des einzelnen Vertrages sind oder von uns (insbesondere in Katalogen oder auf unserer Internet-Homepage) zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses öffentlich bekannt gemacht waren. Soweit die Beschaffenheit nicht vereinbart wurde, ist nach der gesetzlichen Regelung zu beurteilen, ob ein Mangel vorliegt oder nicht (§ 434 III BGB). Öffentliche Äußerungen des Herstellers oder in seinem Auftrag insbes. in der Werbung oder auf dem Etikett der Ware gehen dabei Äußerungen sonstiger Dritter vor.

**7.3** Bei Waren mit digitalen Elementen oder sonstigen digitalen Inhalten schulden wir eine Bereitstellung und ggf. eine Aktualisierung der digitalen Inhalte nur, soweit sich dies ausdrücklich aus einer Beschaffenheitsvereinbarung gem. 7.2 ergibt. Für öffentliche Äußerungen anderer Hersteller und sonstiger Dritter übernehmen wir insoweit keine Haftung.

**7.4** Wir haften grundsätzlich nicht für Mängel, die der Käufer bei Vertragsschluss kennt oder grob fahrlässig nicht kennt (§ 442 BGB). Weiterhin setzen die Mängelansprüche des Käufers voraus, dass er seinen gesetzlichen Untersuchungs- und Anzeigepflichten (§§ 377, 381 HGB) nachgekommen ist. Bei Baustoffen und anderen, zum Einbau oder sonstigen Weiterverarbeitung bestimmten Waren hat eine Untersuchung in jedem Fall unmittelbar vor der Verarbeitung zu erfolgen. Zeigt sich bei der Lieferung, der Untersuchung oder zu irgendeinem späteren Zeitpunkt ein Mangel, so ist uns hiervon unverzüglich schriftlich Anzeige zu machen. In jedem Fall sind offensichtliche Mängel innerhalb von 5 Arbeitstagen ab Lieferung und bei der Untersuchung nicht erkennbare Mängel innerhalb der gleichen Frist ab Entdeckung schriftlich anzuzeigen. Versäumt der Käufer die ordnungsgemäße Untersuchung und/oder Mängelanzeige, ist unsere Haftung für den nicht bzw. nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsgemäß angezeigten Mangel nach den gesetzlichen Vorschriften ausgeschlossen. Bei einer zum Einbau, zur Anbringung oder Installation bestimmten Ware gilt dies auch dann, wenn der Mangel infolge der Verletzung einer dieser Pflichten erst nach der entsprechenden Verarbeitung offenbar wurde; in diesem Fall bestehen insbesondere keine Ansprüche des Käufers auf Ersatz entsprechender Kosten („Aus- und Einbaukosten“).

**7.5** Ist die gelieferte Sache mangelhaft, können wir zunächst wählen, ob wir Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfreien Sache (Ersatzlieferung) leisten. Ist die von uns gewählte Art der Nacherfüllung im Einzelfall für den Käufer unzumutbar, kann er sie ablehnen. Unser Recht, die Nacherfüllung unter den gesetzlichen Voraussetzungen zu verweigern, bleibt unberührt.

**7.6** Wir sind berechtigt, die geschuldete Nacherfüllung davon abhängig zu machen, dass der Käufer den fälligen Kaufpreis bezahlt. Der Käufer ist jedoch berechtigt, einen im Verhältnis zum Mangel angemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten.

**7.7** Der Käufer hat uns die zur geschuldeten Nacherfüllung erforderliche Zeit und Gelegenheit zu geben, insbesondere die beanstandete Ware zu Prüfungszwecken zu übergeben. Im Falle der Ersatzlieferung hat uns der Käufer die mangelhafte Sache auf unser Verlangen nach den gesetzlichen Vorschriften zurückzugeben; einen Rückgabeanspruch hat der Käufer jedoch nicht. Die Nacherfüllung beinhaltet weder den Ausbau, die Entfernung oder Desinstallation der mangelhaften Sache noch den Einbau, die Anbringung oder die Installation einer mangelfreien Sache, wenn wir ursprünglich nicht zu diesen Leistungen verpflichtet waren; Ansprüche des Käufers auf Ersatz entsprechender Kosten („Aus- und Einbaukosten“) bleiben unberührt.

**7.8** Die zum Zweck der Prüfung und Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten sowie ggf. Aus- und Einbaukosten tragen bzw. erstatten wir nach Maßgabe der gesetzlichen Regelung und diesen AVB, wenn tatsächlich ein Mangel vorliegt. Andernfalls können wir vom Käufer die aus dem unberechtigten Mangelbeseitigungsverlangen entstandenen Kosten ersetzt verlangen, wenn der Käufer wusste oder hätte erkennen können, dass tatsächlich kein Mangel vorliegt.

**7.9** In dringenden Fällen, z.B. bei Gefährdung der Betriebssicherheit oder zur Abwehr unverhältnismäßiger Schäden, hat der Käufer das Recht, den Mangel selbst zu beseitigen und von uns Ersatz der hierzu objektiv erforderlichen Aufwendungen zu verlangen. Von einer derartigen Selbstvornahme sind wir unverzüglich, nach Möglichkeit vorher, zu benachrichtigen. Das Selbstvornahmerecht besteht nicht, wenn wir berechtigt wären, eine entsprechende Nacherfüllung nach den gesetzlichen Vorschriften zu verweigern.

**7.10** Wenn eine für die Nacherfüllung vom Käufer zu setzende angemessene Frist erfolglos abgelaufen oder nach den gesetzlichen Vorschriften entbehrlich ist, kann der Käufer nach den gesetzlichen Vorschriften vom Kaufvertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern. Bei einem unerheblichen Mangel besteht jedoch kein Rücktrittsrecht.

**7.11** Ansprüche des Käufers auf Aufwendungsersatz gem. § 445a I BGB sind ausgeschlossen, es sei denn, der letzte Vertrag in der Lieferkette ist ein Verbrauchsgüterkauf (§§ 478, 474 BGB) oder ein Verbrauchervertrag über die Bereitstellung digitaler Produkte (§ 445c S. 2, 327 V, 327u BGB). Ansprüche des Käufers auf Schadensersatz oder Ersatz vergeblicher Aufwendungen (§ 284 BGB) bestehen auch bei Mängeln der Ware nur nach Maßgabe nachfolgender 8 und 9.

**7.12** In dem Fall, dass der Liefergegenstand ein gewerbliches Schutzrecht oder Urheberrecht eines Dritten verletzt, werden wir auf unsere Kosten den Liefergegenstand derart abändern oder austauschen, dass keine Rechte Dritter mehr verletzt werden, der Liefergegenstand aber weiterhin die vertraglich vereinbarten Funktionen erfüllt, oder dem Käufer durch Abschluss eines Lizenzvertrages mit dem Dritten das Nutzungsrecht verschaffen. Gelingt dies innerhalb eines angemessenen Zeitraums nicht, ist der Käufer berechtigt, von dem Vertrag zurückzutreten oder den Kaufpreis angemessen zu mindern. Etwaige Schadensersatzansprüche des Auftraggebers unterliegen den Bedingungen nach 8 dieser AVB.

**7.13** Bei Rechtsverletzungen durch gelieferte Produkte anderer Hersteller werden wir unsere Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten für Rechnung des Käufers geltend machen oder an den Auftraggeber abtreten. Ansprüche gegen uns bestehen in diesen Fällen nach Maßgabe dieses Abschnitts nur, wenn die gerichtliche Durchsetzung der vorstehend genannten Ansprüche gegen die Hersteller und Vorlieferanten erfolglos war oder, bspw. aufgrund einer Insolvenz, aussichtslos ist.

## 8. Sonstige Haftung

**8.1** Soweit sich aus diesen AVB einschließlich der nachfolgenden Bestimmungen nichts anderes ergibt, haften wir bei einer Verletzung von vertraglichen und außervertraglichen Pflichten nach den gesetzlichen Vorschriften.

**8.2** Auf Schadensersatz haften wir – gleich aus welchem Rechtsgrund – im Rahmen der Verschuldenshaftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haften wir, vorbehaltlich gesetzlicher Haftungsbeschränkungen (z.B. Sorgfalt in eigenen Angelegenheiten; unerhebliche Pflichtverletzung), nur **a)** für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, **b)** für Schäden aus der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Verpflichtung, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf); in diesem Fall ist unsere Haftung jedoch auf den Ersatz des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens begrenzt.

**8.3** Die sich aus 8.2 ergebenden Haftungsbeschränkungen gelten auch gegenüber Dritten sowie bei Pflichtverletzungen durch Personen (auch zu ihren Gunsten), deren Verschulden wir nach gesetzlichen Vorschriften zu vertreten haben. Sie gelten nicht, soweit ein Mangel arglistig verschwiegen oder eine Garantie für die Beschaffenheit der Ware übernommen wurde und für Ansprüche des Käufers nach dem Produkthaftungsgesetz.

**8.4** Wegen einer Pflichtverletzung, die nicht in einem Mangel besteht, kann der Käufer nur zurücktreten oder kündigen, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben. Ein freies Kündigungsrecht des Käufers (insbesondere gem. §§ 650, 648 BGB) wird ausgeschlossen. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Voraussetzungen und Rechtsfolgen.

**8.5** Soweit wir gemäß 8.2 dem Grunde nach auf Schadensersatz haften, ist diese Haftung auf Schäden begrenzt, die bei Vertragsschluss als mögliche Folge einer Vertragsverletzung voraussehbar war oder die bei Anwendung verkehrsbüchlicher Sorgfalt hätte vorausgesehen werden müssen. Mittelbare Schäden und Folgeschäden, die Folge von Mängeln des Liefergegenstands sind, sind außerdem nur ersatzfähig, soweit solche Schäden bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Liefergegenstands typischerweise zu erwarten sind. Die vorstehenden Regelungen aus 8.5 gelten nicht im Fall vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verhaltens von Organmitgliedern oder leitenden Angestellten des Verkäufers.

## 9. Verjährung

**9.1** Abweichend von § 438 Abs. 1 Nr. 3 BGB beträgt die allgemeine Verjährungsfrist für Ansprüche aus Sach- und Rechtsmängeln ein Jahr ab Ablieferung. Soweit eine Abnahme vereinbart ist, beginnt die Verjährung mit der Abnahme.

**9.2** Handelt es sich bei der Ware um ein Bauwerk oder eine Sache, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet worden ist und dessen Mangelhaftigkeit verursacht hat (Baustoff), beträgt die Verjährungsfrist gem. der gesetzlichen Regelung 5 Jahre ab Ablieferung (§ 438 I Nr. 2 BGB). Unberührt bleiben auch weitere gesetzliche Sonderregelungen zur Verjährung (insbes. § 438 I Nr. 1, III, §§ 444, 445b BGB).

**9.3** Die vorstehenden Verjährungsfristen des Kaufrechts gelten auch für vertragliche und außervertragliche Schadensersatzansprüche des Käufers, die auf einem Mangel der Ware beruhen, es sei denn die Anwendung der regelmäßigen gesetzlichen Verjährung (§§ 195, 199 BGB) würde im Einzelfall zu einer kürzeren Verjährung führen. Schadensersatzansprüche des Käufers gem. § 8 II S. 1 und S. 2 (a) sowie nach dem Produkthaftungsgesetz verjähren ausschließlich nach den gesetzlichen Verjährungsfristen.

## 10. Rechtswahl und Gerichtsstand

**10.1** Für diese AVB und die Vertragsbeziehung zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss internationalen Einheitsrechts, insbesondere des UN-Kaufrechts.

**10.2** Ist der Käufer Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlichrechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher – auch internationaler Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten Braunschweig. Entsprechendes gilt, wenn der Käufer Unternehmer (§ 14 BGB) ist. Wir sind jedoch in allen Fällen auch berechtigt, Klage am Erfüllungsort der Lieferverpflichtung gem. diesen AVB bzw. einer vorrangigen Individualabrede oder am allgemeinen Gerichtsstand des Käufers zu erheben. Vorrangige gesetzliche Vorschriften, insbesondere zu ausschließlichen Zuständigkeiten, bleiben unberührt.

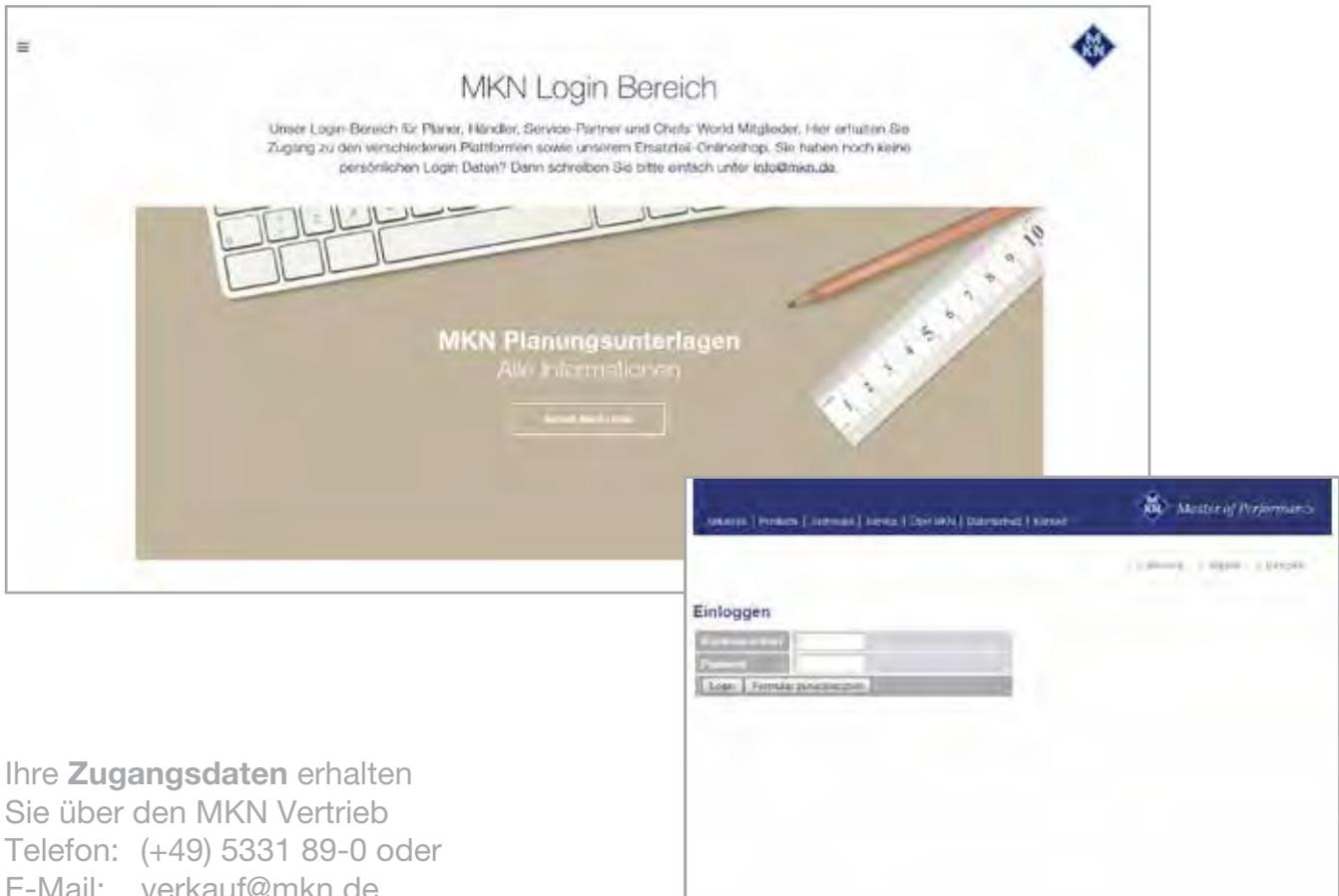
## MKN

MASCHINENFABRIK KURT NEUBAUER GmbH & Co. KG  
38300 Wolfenbüttel

Status 08-2023

Die stets aktuellste Version finden Sie hier: [www.mkn.com/agb](http://www.mkn.com/agb)

Auf **www.mkn.com** finden Sie den **MKN Partner Login Bereich**:



The image shows two screenshots of the MKN website. The top screenshot is the 'MKN Login Bereich' page, which includes a navigation menu, the MKN logo, and a central banner with the text 'MKN Planungsunterlagen Alle Informationen' and a 'Klicken Sie hier' button. The bottom screenshot is the login page, featuring a navigation bar with 'Master of Performance' and a login form with fields for 'Benutzername' and 'Passwort', and 'Login' and 'Passwort vergessen?' buttons.

Ihre **Zugangsdaten** erhalten Sie über den MKN Vertrieb  
Telefon: (+49) 5331 89-0 oder  
E-Mail: [verkauf@mkn.de](mailto:verkauf@mkn.de)

## Coming soon ...

Der MKN Partner Download-Bereich wird demnächst durch unser modernes **MKN PartnerPortal** abgelöst.

Freuen Sie sich auf viele spannende Inhalte und neue Funktionen!

**Wir werden Sie rechtzeitig über die Umstellung informieren!**

