



world of cooking

Neue OPTIMA 700 Elektro-Infra-Warmhaltewanne

- Warmhaltegerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche und Speisenverteilung.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht

GN 1/1	
MKN Code	7EIWW111X
Geräte-Maße (LxBxH ¹) (mm)	400 x 700 x 750
Nutzflächen	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	305 x 510 x 215
Netto-Gewicht (kg)	45
Brutto-Gewicht (kg)	52
Schutzart	IPX5

Elektro-Anschluss 220 - 240 V	
Absicherung	1 x 16 A
Netz / Frequenz	1N/2~PE AC / 50 Hz
Wärmeabgaben (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 230 V)	
Wärmeabgabe latent (W)	160
Wärmeabgabe sensibel (W)	103

¹ Korpusmaße

Konstruktion

- Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301 / AISI 304)
- Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320
- Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden
- Abdeckung mit 45° Schräge vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt, seitlich je 90° um 50 mm abgekantet und hinten 90° um 40 mm aufgekantet
- 30 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen
- Seitlich mit dicht verschweißten Ablaufinnen, Ausführung vorne mit 45° Schräge – hinten gerundet (R 30)
- **Multi Safe Connect** – Einfach zu montierendes System zur Abdichtung und Verbindung nebenstehender Geräte mittels Multi Safe Connect Steg (optionales Zubehör), mit thermischer Trennung, integrierter Flüssigkeitsbarriere, ermöglicht leichtes Bewegen des Kochgeschirrs auf Oberplattenniveau
- **Schrankraum in MKN Hygiene Standard**, dreiseitig geschlossen – Kante zwischen Rückwand und Boden rund ausgeführt (R18)
- Serienmäßig vorbereitet zur Aufnahme von (optional) höhenverstellbaren Geräte- oder Flanschfüßen, 4 Lenkrollen, 2 Walzen (hinten) und 2 Füßen (150 mm, vorne)
- Zusätzlich kann das Gerät optional zur Aufnahme von höhenverstellbaren Sockelfüßen oder zur Montage an einer Installationsbrücke vorbereitet werden
- Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelasserte Half-Knockouts (Rückwand unten links/rechts, Unterboden hinten links/rechts) inkl. Verschlussmembranen für Medienzuführung (abhängig von der Anzahl der zuzuführenden Medien), passend zur Größe der Zuführungsöffnung (Knockout)
- IPX5 – Schutz gegen Strahlwasser

Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

Nutzfläche

- Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) mit großen Radien zur leichten Reinigung
- Nahtlos und fett dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- Herausnehmbarer Einsatzbehälter GN 1/1 mit gelochtem Einlegeboden für hohe Kapazitäten und trockenes Heißhalten
- Wannenboden mit Auslauf in den Unterbau führend – Ablassventil DN 20 senkrecht nach unten

Bedienkonzept

- Bedienblende mit Profil zum Schutz der Bedienelemente
- Bedienblende abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang
- **MKN Kunststoff-Knebel schwarz**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Geprägter Knebelsitz verhindert Eindringen von Flüssigkeiten

Beheizung

- Beheizung über Keramik-Strahlungsheizkörper

Zubehör

- GN 1/1-Behälter, 200 mm tief
- Einlegeblech gelocht

Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Hygieneschrankraum H2 mit geprägten Einschüben (Sicken) mit Behälterkippschutz
- Abwasserfestanschluss
- Anschlussleitung mit Schuko-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO₂e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)*

Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Pommes frites Schaufel