

# Sonderausstattungen Optima 850

Unverbindliche Preisempfehlung in Euro ohne MwSt.

Ziffern siehe auch S. 132	OPTIMA 850 Bestell-Nr.	Bezeichnung	Menge bzw. Länge, ME	OPTIMA 850 €
Sonde		gen für Block- bzw. Reihenaufstellung (unbedingt erforde	·	
1.	945001	Spezialklemmsteg, zur seitlichen Verbindung von zwei OPTIMA-Geräten	1 Stück	
	945209	Spezialklemmsteg, zur seitlichen Verbindung der OPTIMA 850-Kippbratpfannen ohne Seitenholme mit anderen OPTIMA 850-Geräten	1 Stück	
2.	945055	Klemmschiene, bei Blockaufstellung der Geräte über die hintere Aufkantung gesteckt, hohe Dichtigkeit	je lfd. m	
3.	975150	Wandabschlussprofil, zum hinteren Wandabschluss, durchgehendes Z-Profil, wird an die Wand gedübelt, 60 mm hoch	je lfd. m	
4.	845211	Abdeckleiste, seitlicher Abschluss bei Blockaufstellung je 1 x für die Stirnseiten, 35 mm breit, inkl. Befestigungs- winkel	1 Stück	

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

5.	845001	Arbeitsplatte, zwischen zwei Geräten eingehängt (keine Klemmstege mehr erforderlich)	bis 300 mm Länge	
			je weitere 100 mm	
6.	845011	Frontblende, nur in Verbindung mit der Arbeitsplatte (Ziffer 5)	bis 300 mm Länge	
	802221	Gemeinsame Seitenholmabdeckung		
		für 2 OPTIMA 850-Seitenholmgeräte	1 Stück	
			je weitere 100 mm	
7.	845141	Griffstange, als vorderer Handlauf. Rohr 20 x 40 mm	je lfd. m	
8.	845421	<b>Bord</b> , zur Erweiterung der Stellfläche vor den Geräten, Rohr 80 x 40 mm	je lfd. m	
		Sockelblende, schraubbar, mit Höhenverstellung (für 150 mm Gerätefuß)	je lfd. m	
17.	845121	Abdeckung, mit 2 Seitenblenden für Blockaufstellung (Länge und Breite frei wählbar)		
		Rückwandverkleidung, durchgehend über mehrere Geräte (max. 2800 mm in einem Stück)	je lfd. m	
		Geräteabdeckungen ohne hintere Aufkantung	je lfd. m	

### Sonderausstattungen für die Geräte:

	845016	Säulenbatterie R 1/2" (DN 15), Ausladung 300 mm, Auslaufhöhe 500 mm	1 Stück	
	845021	Säulenbatterie R <sup>3</sup> /4" (DN 20), Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 500 mm	1 Stück	
	845026	Mischbatterie R <sup>3</sup> /4" (DN 20), Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm	1 Stück	
	846101	Mischbatterie R <sup>3</sup> /4" (DN 20), Ausladung 250 mm, Auslaufhöhe 230 mm (für Rechteckkochkessel 1, 2, 3)	1 Stück	
	845027	Mischbatterie R 3/4" (DN 20), Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 230 mm (für Kippgeräte mit Seitenholmen)	1 Stück	
	846096	Mischbatterie R <sup>3</sup> /4" (DN 20), Ausladung 400 mm, Auslaufhöhe 430 mm (für Kipp-Schnellkochkessel 200 L)	1 Stück	
	813006	Fettablassbehälter, ca. 30 L	1 Stück	
	206023	Filterkorb	1 Stück	
	216017	Filtertüten aus Spezialvliespapier	1 Satz = 40 Stück	
9.		Flügeltür(en), mit Halterung und Magnet		
	845031	Für eine Gerätelänge von 400 mm	1 Stück	
	845866	Für eine Gerätelänge von 500 mm	1 Stück	
	845036	Für eine Gerätelänge von 600 mm	1 Stück	
	845041	Für eine Gerätelänge von 800 mm	2 Stück	
	845051	Für eine Gerätelänge von 1200 mm	2 Stück	
10.	845066	Abfallkipper, für eine Gerätelänge von 400 mm (ab 600 mm muß die Trennwand Ziffer 14 mitbestellt werden)	1 Stück	
11.	845646	Winkelschienen 1/1 GN-100, (für Gerätelänge 400 mm)	3 Einschübe	
11.	845647	Winkelschienen 1/1 GN-100, (für Gerätelänge 500 mm)	3 Einschübe	
11.	845461	Winkelschienen 1/1 GN-100, (ab Gerätelänge 600 mm)	3 Einschübe	
		Schubladen, Einbausatz (ab 800 mm Gerätelänge muss die Trennwand Ziffer 14 mitbestellt werden)		
12.	845666	1 Kastenschublade im Oberbau (ab Gerätelänge 400 mm)		
13.	845656	2 Kastenschubladen im Unterbau (ab Gerätelänge 400 mm)		
12.	845668	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 500 mm)		
13.	845658	2 Kastenschubladen im Unterbau (für Gerätelänge 500 mm)		
12.	845667	1 Kastenschublade im Oberbau (für Gerätelänge 600 mm)		
13.	845657	2 Kastenschubladen im Unterbau (ab Gerätelänge 600 mm)		
14.	975155	<b>Trennwand</b> , seitliche Abschlusswand in Verbindung mit Einbauteilen	1 Stück	
15.		Wärmeschrank, (Einbau im Werk), Unterschrank als ein- fachwandiger Wärmeschrank einschließlich Flügeltür. Ausgenommen sind Fritteusen. Bei Elektro-Bainmaries nur möglich, wenn das Abwasser aus dem Schrankraum geführt wird.		



### Sonderausstattungen Optima 850

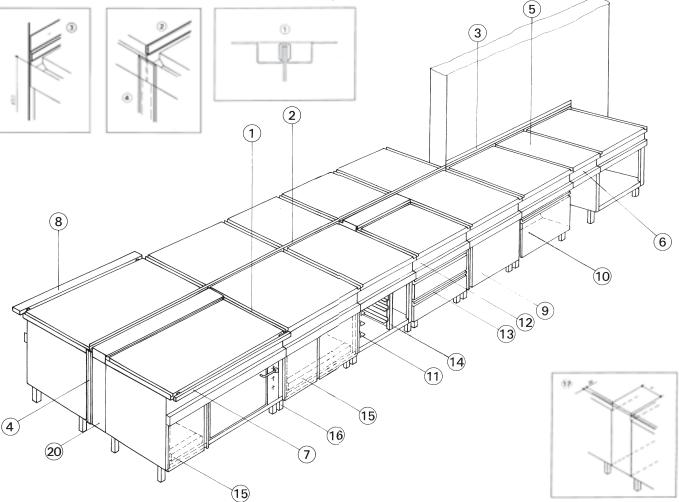
Unverbindliche Preisempfehlung in Euro ohne MwSt.

Ziffern siehe				
auch	OPTIMA 850	Bezeichnung	Menge bzw.	OPTIMA 850
unten	Bestell-Nr.		Länge, ME	€

#### Sonderausstattungen für die Geräte:

001140	Joha eraasstattangen far die Gerate.					
	845736	Umluftwärmeschrank Heizeinsatz für Unterbau, 400 mm Länge incl. Tür				
	845851	Umluftwärmeschrank Heizeinsatz für Unterbau, 500 mm Länge incl. Tür				
	845741	Umluftwärmeschrank Heizeinsatz für Unterbau, 600 mm Länge incl. Tür				
	845746	Umluftwärmeschrank, Heizeinsatz für Unterbau, 800 mm Länge incl. 2 Türen je 400 mm				
	845756	Umluftwärmeschrank, Heizeinsatz für Unterbau, 400 mm Länge neben dem Backofen incl. Tür				
	845751	Umluftwärmeschrank, Heizeinsatz für Unterbau, 1200 mm Länge incl. 2 Türen je 600 mm				
		LOA, Gerät vorbereitet zum Festanschluss an eine bau- seitige Leistungsoptimierungsanlage, bei Bedarf potential- freier Kontakt (zum Teil Steuerschütze bauseits)	1 Verbraucher			
		LOA, Gerät vorbereitet zum Festanschluss an eine bau- seitige Leistungsoptimierungsanlage, bei Bedarf potential- freier Kontakt (zum Teil Steuerschütze bauseits)	2 Verbraucher (z.B. EHerd mit Backofen)			
		Potentialfreier Kontakt (z.B. für Signalmeldeeinrichtung)				
16.	204352	Gerätefuß, 150 mm hoch, steckbar, +/– 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz			
16.	204252	Gerätefuß, 200 mm hoch, steckbar, +/– 15 mm höhenverstellbar (4 Stück)	1 Satz			





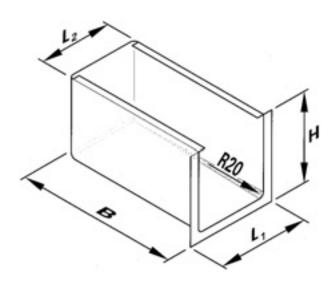
## Hygieneschrankräume



### MKN setzt neue Hygienemaßstäbe.

Die Schrankräume der OPTIMA-Geräte in MKN-Hygieneausführung sind wie das gesamte Gehäuse aus CrNi-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 alle Schrankräume der Linien OPTIMA 700 und OPTIMA 850 sowie der OPTIMAMEISTER erfüllt bzw. übertrifft die Anforderungen der Hygieneausführung H2 nach DIN 18865-9.



Maße in [mm]					
L <sub>1</sub>	400	500	600	800	1200
L <sub>2</sub>	320	420	520	720	1120
В	790				
Н			390		

OPTIMA 850	Bezeichnung	OPTIMA 850
Bestell-Nr.		in €
	Schrankraum in MKN-Hygieneausführung (H2)	
846031	für eine Gerätelänge von 400 mm	
846036	für eine Gerätelänge von 500 mm	
846041	für eine Gerätelänge von 600 mm	
846046	für eine Gerätelänge von 800 mm	
846051	für eine Gerätelänge von 1200 mm	

Hygieneschrankräume für Gas-Geräte auf Anfrage

MKN-Stand: 5.2011 105



### Sonderausstattungen Optima 850

### **EcoControl**

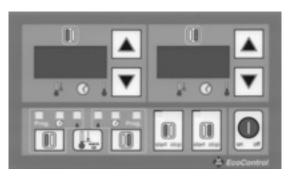
### **Elektronische Regelung EcoControl**

- Integrierte Schnittstelle RS 485 zur HACCP Dokumentation
- Serienmäßig vorbereitet zum Anschluss an eine bauseitige Leistungsoptimierungsanlage
- Gradgenaue Temperaturregelung
- ◆ Sanft-Ankochregelung. Bei Elektro Kochkesseln, Elektro DruckKochkesseln, Elektro Kippbratpfannen, Elektro-Braisiére Magnum und Elektro Druckgarbraisiéren bietet die Elektronik eine an das Produkt angepasste Leistungsübertragung (schonende Aufheizkurve)
- Prozesswerte über Küchenleit Software abrufbar (bei Kochkesseln, Bratpfannen und Druckgargeräten)
- Selbstprogrammierung und automatische Frittierzeitanpassung an unterschiedliche Produktmengen bei Fritteusen
- ◆ Ergonomisch gestaltete Bedienoberfläche
- Reinigungsfreundlich durch flächenbündig eingesetzte Bedienfolie
- Bedienung über Folientastatur mit benutzerfreundlichen Kurzhubtasten
- Prozessparameterdarstellung über LED-Anzeigen



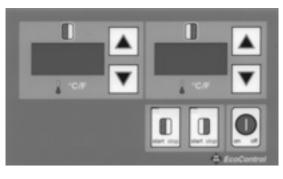
### Elektro Fritteuse London I Elektro Fritteuse Paris Elektro Großfritteuse Köln

- Gradgenaue Temperatureinstellung bis 185°C
- Frittierzeiteinstellung
- ◆ Optische und akustische Meldung nach Ablauf der Zeit
- ◆ 16 Programme speicherbar
- ♠ "warm up" Fettschmelzstufe



### Elektro Fritteuse London II

- Gradgenaue Temperatureinstellung bis 185°C
- Frittierzeiteinstellung
- ◆ Optische und akustische Meldung nach Ablauf der Zeit
- ◆ 8 Programme je Wanne speicherbar
- ♠ "warm up" Fettschmelzstufe



Elektro Griddleplatte 1 und 2 Elektro Griddlepfanne 1 und 2 Elektro Kippbratpfanne mit Unterbau

- ◆ Gradgenaue Temperatureinstellung von 50-300°C
- ◆ 2 getrennt regelbare Heizzonen



### Elektro, Dampf- und Gas Schnellkochkessel und Kipp-Schnellkochkessel rund Schnellkochkessel und Kochkessel rechteckig

♠ "cook"
3 Kochstufen (Gas: 8 Kochstufen)

♠ "soft" Sanft-Ankochregelung

♠ "hold"
Warmhalten

♠ "auto start" programmierbare Startverzögerung

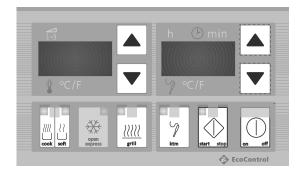


### Elektro Braisiére Magnum Elektro Kipp-Braisiére Magnum

♠ "cook"
3 Kochstufen

◆ "soft" Sanft-Ankochregelung◆ "grill" Braten zwischen 50-300°C

♠ "auto start" programmierbare Startverzögerung



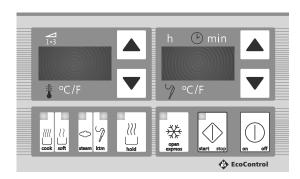
### Elektro Druckgarbraisiére Elektro Kipp-Druckgarbraisiére

♠ "cook"
3 Kochstufen

♠ "soft" Sanft-Ankochregelung♠ "grill" Braten zwischen 50-300°C

♠ "auto start" programmierbare Startverzögerung

"KTM" Kerntemperaturregelung"open express" Schnell-Druckabbau



#### **Elektro/Dampf Druckkochkessel**

♠ "cook"
3 Kochstufen

"soft" Sanft-Ankochregelung

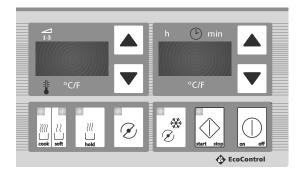
"hold"
Warmhalten

"steam" Dampf-Direkteinspeisung (nur bei Elektro) "auto start" programmierbare Startverzögerung

"KTM" Kerntemperaturregelung"open express" Schnell-Druckabbau

MKN-Stand: 5.2011 107





### Elektro Schnellkochkessel mit Rührwerk und Rückkühlmodul

**♠ "cook"**3 Kochstufen

♠ "soft" Sanft-Ankochregelung

♠ "hold" Warmhalten zwischen 30-98°C

"Rührwerk" Variable Rührwerkgeschwindigkeiten

mit Intervallbetrieb

♠ "Rückkühlung" Optimales Rückkühlen im

Rührwerksbetrieb