



## Neue OPTIMA 700 Elektro-Fritteusen

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH <sup>1</sup> ) (mm)	400 x 700 x 750	600 x 700 x 750	600 x 700 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12,5	2x 12,5	30
Netto-Gewicht (kg)	42	70	53
Brutto-Gewicht (kg)	49	77	65
<b>Schutzart</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
<b>FlexPower</b>	<b>7EFRI012XF</b>	<b>7EFRI025XF</b>	<b>7EFRI030XF</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
<b>MaxPower</b>	<b>7EFRI012XM</b>	<b>7EFRI025XM</b>	<b>7EFRI030XM</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

<sup>1</sup> 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 Ablaufrippen, 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 mit Geräteschalter in der Schalterblende, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelassene 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)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

### Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

### Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil 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

### Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

### Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

### Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

### Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
  
- Premium-Paket **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control** bestehend aus:
  - **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
  - Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
  - **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
  - **Easy Lift Funktion** – automatische Hubfunktion und Timerfunktion
  - **FrySafe®** – mehr Sicherheit für Fritteusen: Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche
  - Brandschutz-Schnittstelle
  - EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
  - Potenzialfreier Kontakt
  - Phasenausfallüberwachung
  - ChefsHelp Signal
  - **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
  - WLAN (MKN Connected Kitchen®)
  
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- **MKN-Edelstahl Premiumknebel**, ergonomisch geformt zur einfachen Erkennung der Position
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung

## Neue OPTIMA 700 Elektro-Fritteusen



world of cooking

- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl  
(Scope 1, 2, 3)\*

### Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz



## Neue OPTIMA 700 Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH <sup>1</sup> ) (mm)	400 x 700 x 750	600 x 700 x 750	600 x 700 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12,5	2x 12,5	30
Netto-Gewicht (kg)	42	70	53
Brutto-Gewicht (kg)	49	77	65
<b>Schutzart</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
<b>FlexPower</b>	<b>7EFRI012DF</b>	<b>7EFRI025DF</b>	<b>7EFRI030DF</b>
<b>FlexPower &amp; Easy Lift Funktion</b>	<b>7EFRI012DFL</b>	<b>7EFRI025DFL</b>	<b>7EFRI030DFL</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
<b>MaxPower</b>	<b>7EFRI012DM</b>	<b>7EFRI025DM</b>	<b>7EFRI030DM</b>
<b>MaxPower &amp; Easy Lift Funktion</b>	<b>7EFRI012DML</b>	<b>7EFRI025DML</b>	<b>7EFRI030DML</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

<sup>1</sup> Korpusmaße

# Neue OPTIMA 700

## Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control



world of cooking

### 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 mit Geräteschalter in der Schalterblende, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelassene 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)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

### Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

### Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

### Bedienkonzept

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

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige
- **Programmfunktion:** Bis zu 20 Programme programmierbar und auswählbar

### Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

### Easy Lift Funktion

- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion
- Prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Weniger Gewichtsverlust am Produkt
- Verlängerung der Fettstandzeit
- Hebe- und Senkvorgang auch manuell über den OPTIMA Pilot steuerbar

### Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

### Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

### Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- **FrySafe®** – mehr Sicherheit für Fritteusen: Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 19.05.2025

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



world of cooking

## Neue OPTIMA 700 Elektro-Fritteusen mit OPTIMA Control

- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*

### Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

\* weitere Informationen unter: [www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)



## Neue OPTIMA 700 Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH <sup>1</sup> ) (mm)	400 x 700 x 750	600 x 700 x 750	600 x 700 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12,5	2x 12,5	30
Netto-Gewicht (kg)	42	70	53
Brutto-Gewicht (kg)	49	77	65
<b>Schutzart</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
<b>FlexPower</b>	<b>7EFRI012DFFS</b>	<b>7EFRI025DFFS</b>	<b>7EFRI030DFFS</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
<b>MaxPower</b>	<b>7EFRI012DMFS</b>	<b>7EFRI025DMFS</b>	<b>7EFRI030DMFS</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

<sup>1</sup> Korpusmaße

## Neue OPTIMA 700

### Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®



world of cooking

#### 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 mit Geräteschalter in der Schalterblende, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelassene 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)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

#### Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

#### Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

#### Bedienkonzept

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

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige
- **Programmfunktion:** Bis zu 20 Programme programmierbar und auswählbar

#### Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

#### FrySafe® – mehr Sicherheit für Fritteusen

- Sicherheitsfeature mit: elektronischem STB, Temperatur-Regel Einrichtung und Überwachung des Minimalfüllstandes
- Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

#### Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

#### Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

#### Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung
- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- **Easy Lift Funktion** – automatische Hubfunktion und Timerfunktion
- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 19.05.2025

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



world of cooking

## Neue OPTIMA 700

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®

- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*

### Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

\* weitere Informationen unter: [www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)



## Neue OPTIMA 700 Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe® und Easy Lift Funktion

world of cooking

- Fritteuse nach DIN 18856 Spezialgerät zum Einsatz in der gewerblichen Küche. Zum Frittieren, Fettbacken von stärke- und eiweißhaltigen Lebensmitteln im Fettbad.
- Hergestellt in einem nach ISO 9001 zertifizierten Werk.



Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör

Geräteübersicht	LONDON 1	LONDON 2	PARIS
Geräte-Maße (LxBxH <sup>1</sup> ) (mm)	400 x 700 x 750	600 x 700 x 750	600 x 700 x 750
Nutzflächen	1 Becken	2 Becken	1 Becken
Einzel-Nutzfläche Maße (LxBxH/T) (mm)	180 x 400 x 230	180 x 400 x 230	400 x 400 x 230
Nenninhalt (L)	12,5	2x 12,5	30
Netto-Gewicht (kg)	42	70	53
Brutto-Gewicht (kg)	49	77	65
<b>Schutzart</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>	<b>IPX6</b>

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	6 kW	12 kW	10 kW
<b>FlexPower &amp; Easy Lift Funktion</b>	<b>7EFRI012DFLFS</b>	<b>7EFRI025DFLFS</b>	<b>7EFRI030DFLFS</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 20 A	3 x 16 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für FlexPower	4200	8400	7000
WA sensibel (W) für FlexPower	540	1080	900

Elektro-Anschluss 380 - 415 V	10 kW	20 kW	20 kW
<b>MaxPower &amp; Easy Lift Funktion</b>	<b>7EFRI012DMLFS</b>	<b>7EFRI025DMLFS</b>	<b>7EFRI030DMLFS</b>
Absicherung	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Netz / Frequenz	3 N~PE AC / 50 Hz		
<b>Wärmeabgaben</b> (Nach VDI 2052 bei einer Anschlussspannung von 400 V)			
WA latent (W) für MaxPower	7000	14000	14000
WA sensibel (W) für MaxPower	900	1800	1800

<sup>1</sup> Korpusmaße

## Neue OPTIMA 700

### Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe® und Easy Lift Funktion



world of cooking

#### 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 mit Geräteschalter in der Schalterblende, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut
- Vorbereitet für Medienzuführung über vorgelassene 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)
- **IPX6** – Schutz gegen starkes Strahlwasser

#### Installationsvoraussetzungen, bauseits

- Elektro-Festanschluss

#### Nutzfläche

- Frittierwanne aus CrNi-Stahl, tiefgezogen mit großer Überschäummulde
- Nahtlos und dicht in die Abdeckung eingeschweißt
- In Wanne geprägte Füllmarken (min./max.) zur Kontrolle des Fettfüllstandes
- Tiefe Kaltzone unter den Heizkörpern zur Aufnahme von Schwebeteilchen mit passgenauem Fettkläreinsatz
- Wannenboden mit Auslaufgefälle und eingeschweißtem Ablassventil senkrecht nach unten

#### Bedienkonzept

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

- **Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control**
- **Intuitiv und digital-manuell – OPTIMA Control mit OPTIMA Pilot** in Symbiose – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
- Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen
- Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahleinstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
- Fettschmelzstufe einstellbar
- **EcoModus** – automatische Temperaturabsenkung einstellbar
- Einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
- Restwärmeanzeige
- **Programmfunktion:** Bis zu 20 Programme programmierbar und auswählbar

#### Einhand-Bedienung

- Spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken der Heizkörper
- Leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
- Sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

#### Easy Lift Funktion

- Automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion
- Prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
- Weniger Gewichtsverlust am Produkt
- Verlängerung der Fettstandzeit
- Hebe- und Senkvorgang auch manuell über den OPTIMA Pilot steuerbar

#### FrySafe® – mehr Sicherheit für Fritteusen

- Sicherheitsfeature mit: elektronischem STB, Temperatur-Regleinrichtung und Überwachung des Minimalfüllstandes
- Sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

#### Beheizung

- Beheizung durch Rohrheizkörper Ø 8,5 mm aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für schonendes Aufheizen des Frittierfettes und lange Lebensdauer der Heizkörper
- Heizkörper zur leichten Reinigung vollständig herauschwenkbar

#### Zubehör

- Deckel, Fettkläreinsatz, Frittierkorb

#### Optionen

- Wandhängend
- Gerätefüße 100 mm oder 150 mm höhenverstellbar
- Flanschfüße 150 mm
- Sockelaufstellung inkl. höhenverstellbaren Sockelfüßen
- Fahrbar (4 Lenkrollen, 2 davon feststellbar) (nur für London 2 / Paris verfügbar)
- 2 Walzen (hinten), 2 Füße (150 mm, vorne)
- EOA-Schnittstelle nach DIN 18875
- Potenzialfreier Kontakt
- Phasenausfallüberwachung

Technische Änderungen vorbehalten!

Stand: 19.05.2025

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

## Neue OPTIMA 700

Elektro-Sicherheits-Fritteusen mit OPTIMA Control und FrySafe®  
und Easy Lift Funktion



world of cooking

- ChefsHelp Signal
- **Interface-Pack** mit EOA-Schnittstelle, potenzialfreiem Kontakt, Phasenausfallüberwachung und ChefsHelp Signal
- Brandschutz-Schnittstelle
- WLAN (MKN Connected Kitchen®)
- Flügeltüren (bis 600 mm wahlweise mit Rechts- oder Linksanschlag)
- **Hygieneschrankraum H2**, dreiseitig geschlossen – alle Ecken und Kanten rund ausgeführt (R20)
- Anschlussleitung mit CEE-Stecker inkl. Verschlussblech mit Normverschraubung zur Kabeldurchführung und Zugentlastung
- Griffstange / Handlauf 20 x 40 mm
- Bord 80 x 40 mm
- **MKN SteelPlus** – CO<sub>2</sub>e-reduzierter Edelstahl (Scope 1, 2, 3)\*

### Sonderausstattung, optionales Zubehör

- Fettablassbehälter
- Spritzschutz

\* weitere Informationen unter: [www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus](http://www.mkn.com/nachhaltigkeit/mkn-steelplus)