HotLine

Produktdatenblatt – Elektro-Infra Grill

MKN-Nr.: 1321501

Gargerät nach DIN 18852 zum Einsatz in der gewerblichen Speisenzubereitung in der allgemeinen Gastronomie, Frontcooking, Free Flow und Imbiss. Zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Technische Highlights

Material:
Gehäuse und Abdeckung sind komplett aus CrNi-Stahl (Werkstoff-Nr. 1.4301). AISI 304.
Sichtbare Oberflächen geschliffen und matt gebürstet, Körnung 320.

Auf- und Abkantungen:
Abdeckung vorne 30 mm nach unten, hinten 20 mm nach oben gekantet. Vorne an der Unterseite als Tropfkante ausgeführt. 50 mm Deckplattenüberstand bis zum Korpus geschlossen.

Korpus:
Verwindungssteife, selbsttragende, geschlossene Konstruktion mit Seitenwänden, Rückwand und Boden.

Bedienblende:
Bedienblende pultförmig für höchste Ergonomie-Ansprüche und höchste Reinigungsfreundlichkeit. Abnehmbar von vorne für einfachen und kostengünstigen Servicezugang.
Prägung hinter den Knebeln, ergonomisch geformte Knebel zur einfachen Erkennung der Position.

Nutzfläche:
Tiefgezogene Wanne komplett aus CrNi-Stahl (1.4301) nahtlos und fettdicht eingeschweißt. Mit großen Radien zur leichten Reinigung.

Aufstellung:
Vorbereitet zur Aufnahme von höhenverstellbaren Gerätefüßen (optional) oder zur Aufstellung auf bauseitigen Sockel.

Energiearten:
Gerät intern vollständig elektrisch verdrahtet für bauseitigen Elektro-Festanschluss, alle für den Betrieb erforderlichen Schaltschütze sind eingebaut.

Besonderheit:

Beheizung:
Beheizung durch Strahlungs-Rohrheizkörper aus CrNi-Stahl mit geringer Oberflächenbelastung für lange Lebensdauer der Heizkörper.
Heizkörper zur leichten Reinigung herausschwenkbar, mit Schwenkhebel, Arretierung und Drehwinkel-Endschalter.
Stufenlose Regelung der Heizleistung durch einen Energieregler je Heizzone. Integrierter Geräteschalter. Leistungsschütz eingebaut.

HotLine

Produktdatenblatt – Elektro-Infra Grill

MKN-Nr.: 1321501

Gargerät zum Garen mit Kontakthitze, zum Braten von Kurzbratstücken, Stärkebeilagen, Eierspeisen, Süßspeisen wie Eierkuchen und zum Grillen.

Aktuelle Planungszeichnungen finden Sie hier:
www.mkn.com
► Partner-Login
► Ersatzteildatenbank & Download

Weitere Ausstattungsmerkmale

- Verbindung, Abdichtung mittels Verbindungstechnik – Klemmsteg ist zur leichteren Reinigung hinten gerundet (R 20)
- Grillfläche mit Guss-Bratrost mit Λ-Grillprofilen
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- geringe Rauchentwicklung, da Roste die Heizkörper abdecken
- Wanne mit Wasser befüllbar zur leichten Reinigung
- eingeschweißtes Ablassventil DN 20 nach vorn – mit Schlüsselbestätigung für sicheren Ablass

Technische Daten

Geräte-Maße (LxBxH*) (mm):	500 x 700 x 700
Nutzflächen:	1
Nutzfläche Maße (LxBxH) (mm):	380 x 470 x
Durchmesser (mm):	
Nenninhalt (L):	
Nutzfüllmenge (L):	
Anschlusswert Elektro (kW):	7,0
Spannung[1] (V):	400 3 NPE AC
Empfohlene Absicherung (A):	3 x 16
Frequenz (Hz):	50/60
Nennwärmebelastung (kW):	
Standard-Gasdruck Erdgas[2] (mbar):	
Standard-Gasdruck Flüssiggas[2] (mbar):	
Ankochzeit nach DIN 18855 (Min.):	
Dampfdruck (bar):	
Kälteleistung (kW):	
Gewicht netto (kg):	34
Gewicht brutto[3] (kg):	44
Wärmeabgabe latent (W):	1225
Wärmeabgabe sensibel (W):	5600
Schutzart:	IPX4

* Korpushöhe zzgl. optionaler Gerätefüße in 150 mm oder 200 mm Höhe.

Produktsicherheit

- CE-Kennzeichnung

Installationsvoraussetzungen

- Elektro-Festanschluss

Optionen/Zubehör

MKN-Artikelnr:	Beschreibung:
845511	Flügeltür für HotLine-Geräte 500 mm links
845516	Flügeltür für HotLine-Geräte 500 mm rechts

[1] Sonderspannung auf Anfrage
[2] weitere Gasarten auf Anfrage
[3] seemäßige Verpackung auf Anfrage