



world of cooking

MKN

Nouvelle OPTIMA

Catalogue de produits 2025
FRANCE



exclusive
partner



La nouvelle **OPTIMA**

Le début d'une nouvelle ère

Scannez maintenant
et regardez le film en
ligne !



La nouvelle OPTIMA incarne la plus haute qualité et une durabilité impressionnante — 100 % Made in Germany. Cette ligne premium jouit d'une reconnaissance internationale et équipe les établissements les plus prestigieux à travers le monde. Fruit de plusieurs décennies de développement, elle est devenue une véritable icône de la grande cuisine professionnelle, établissant de nouveaux standards en matière de fiabilité et d'innovation.

Tous les points forts en un coup d'œil



Concept de commande et de design **OPTIMA Control**

- **Intuitif et digital-manuel** – combinaison intelligente de boutons rotatifs et de contrôles électroniques
- Nombreuses nouvelles fonctions de l'appareil configurables via **OPTIMA Pilot**
- Écran en verre de sécurité de 6 mm, grand affichage et positionnement optimal pour une lecture parfaite sous presque tous les angles



Utilisation facilitée

- **Système Easy Handling** – charnière de couvercle fluide et précise permettant un positionnement continu du couvercle
- Couvercle double paroi isolé thermiquement, sans joint et donc sans usure, équipé d'une poignée tubulaire en acier inoxydable



Le nouveau standard d'hygiène et de protection contre l'eau

- Protection IPX6 contre les projections d'eau et enceinte hygiénique H2 de série
- Les enceintes H2 sont étanches à l'eau et à la saleté
- Version H2 disponible en option avec glissières embouties dotées d'un système anti-basculement
- Appareils plus robustes et nettoyage facilité grâce à de larges rayons d'angle (R20)

* Tous les groupes d'appareils ne sont pas inclus.



Automatisation

- **Remplissage d'eau automatique**, électronique et précis au litre près, par exemple pour les marmites de cuisson
- Fonction Easy Lift sur les friteuses, garantissant une sécurité optimale grâce au système de levage automatique
- Processus de cuisson automatisés



MKN Multi Safe Connect

- Sécurité : protection maximale grâce à la séparation des fluides et au déplacement aisé des récipients de cuisson
- Hygiène : conception étanche à l'eau et à la saleté, avec rebord anti-goutte pour un nettoyage facile
- Installation : mise en place et alignement simples et rapides



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Electric tilting bratt pans with substructure

- Appareil de cuisson multifonctionnel conforme à la norme DIN 18857 pour la cuisson de viande, de viande frite, d'ovo-produits, de poisson, de produits laitiers et de plats d'accompagnement.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils

	GN 2/1 - 75 L	GN 3/1 - 100 L
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	1100 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	723 x 543 x 225	1023 x 543 x 225
Capacité nominale (L)	92	129
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	75	100
Poids net (kg)	205	254
Poids brut (kg)	214	277
Indice de protection	IPX5	IPX5

Raccordement électrique 380 - 415 V	10.5 kW	15 kW
FlexPower	8EPKU022XFM 15.600,— €	8EPKU032XFM 19.490,— €
Protection	3 x 20 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz	
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)		
DdC latent (W) pour FlexPower	4200	6000
DdC sensible (W) pour FlexPower	4725	6750

Raccordement électrique 380 - 415 V	14 kW	20 kW
MaxPower	8EPKU022XMM 16.000,— €	8EPKU032XMM 19.990,— €
Protection	3 x 32 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz	
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)		
DdC latent (W) pour MaxPower	5600	8000
DdC sensible (W) pour MaxPower	6300	9000

Eau potable froide²	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude²	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

¹ Dimensions du caisson

² Option pour le dispositif de remplissage d'eau

Nouvelle OPTIMA 850

Electric tilting bratt pans with substructure



world of cooking

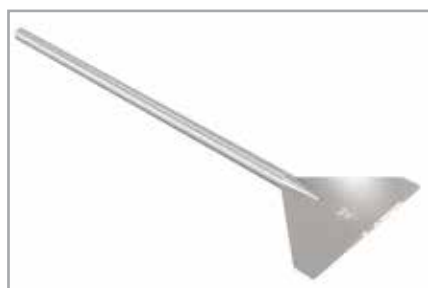
Options	GN 2/1 - 75 L		GN 3/1 - 100 L	
SteelPlus	10038950	Prix sur demande	10038950	Prix sur demande
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838	90,— €	10038838	90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850	90,— €	10038850	90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851	90,— €	10038851	90,— €
2 roulettes arrière + 2 pieds avant (150 mm)	10038852	500,— €	10038852	500,— €
Câble de raccordement avec fiche CEE 32 A	10038857	295,— €	10038857	295,— €
Prise type F ou C en plastique	10038870	460,— €	10038870	460,— €
Prise type F ou C en inox	10038871	990,— €	10038871	990,— €
Prise CEE 16 A en plastique	10038872	490,— €	10038872	490,— €
Prise CEE 16 A en inox	10038873	1.090,— €	10038873	1.090,— €
Remplissage manuel via tête d'entrée	10038914	750,— €	10038914	750,— €

Accessoires en option	GN 2/1 - 75 L		GN 3/1 - 100 L	
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796	280,— €	10039796	280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541	200,— €	10040541	200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384	Prix sur demande	10034384	Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire		Prix sur demande		Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire		Prix sur demande		Prix sur demande
Racloir de cuve	10016161	345,— €	10016161	345,— €
Pelle à frire non perforée	10026971	340,— €	10026971	340,— €
Pelle perforée	10026969	415,— €	10026969	415,— €

Racloir de cuve

10016161

345,— €



Pelle à frire non perforée

10026971

340,— €



Pelle perforée

10026969

415,— €





world of cooking

- Appareil de cuisson multifonctionnel conforme à la norme DIN 18857 pour la cuisson de viande, de viande frite, d'ovoproduits, de poisson, de produits laitiers et de plats d'accompagnement.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses électriques MAGNUM avec commande OPTIMA Control



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils

	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Code MKN	8EPST022DF	8EPST023DF	8EPST032DF	8EPST033DF
	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1000 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	705 x 545 x 250	705 x 545 x 300	1023 x 543 x 250	1023 x 543 x 300
Capacité nominale (L)	99	114	143	165
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	75	95	100	140
Poids net (kg)	170	185	219	239
Poids brut (kg)	193	208	256	266
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	13.3 kW	13.3 kW	20 kW	20 kW
Protection	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	5320	5320	8000	8000
Dégagement de chaleur sensible (W)	5985	5985	9000	9000

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	2"
Débit volumétrique maxi (L/min)	105

¹ Dimensions du caisson

Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses électriques MAGNUM avec commande OPTIMA Control



world of cooking

Options	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
SteelPlus	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €
Contact sec	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €
Interface coupe-feu	10038836 400,— €	10038836 400,— €	10038836 400,— €	10038836 400,— €
Interface Wi-Fi	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €
2 roulettes arrière + 2 pieds avant (150 mm)	10038852 500,— €	10038852 500,— €	10038852 500,— €	10038852 500,— €
Mobile (4 roulettes pivotantes inox dont 2 avec frein)	10038853 1.300,— €	10038853 1.300,— €	10038853 1.300,— €	10038853 1.300,— €
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €
Câble de raccordement avec fiche CEE 32 A	10038857 295,— €	10038857 295,— €	10038857 295,— €	10038857 295,— €
Prise type F ou C en plastique	10038870 460,— €	10038870 460,— €	10038870 460,— €	10038870 460,— €
Prise type F ou C en inox	10038871 990,— €	10038871 990,— €	10038871 990,— €	10038871 990,— €
Prise CEE 16 A en plastique	10038872 490,— €	10038872 490,— €	10038872 490,— €	10038872 490,— €
Prise CEE 16 A en inox	10038873 1.090,— €	10038873 1.090,— €	10038873 1.090,— €	10038873 1.090,— €
Cadre de levage (plus 200 mm de longueur de l'appareil)	p.e. 6 bacs GN 1/1 – profondeur 65 mm 10038824 Prix sur demande	p.e. 9 bacs GN 1/1 – profondeur 65 mm 10038825 Prix sur demande		
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses électriques MAGNUM avec commande OPTIMA Control

Accessoires en option

	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers OPTIMA / FlexiChef®	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Tablette perforée	10017018 84,— € 2 pièce nécessaire	10017018 84,— € 2 pièce nécessaire	10017018 84,— € 3 pièce nécessaire	10017018 84,— € 3 pièce nécessaire
Racloir de cuve	10016161 345,— €	10016161 345,— €	10016161 345,— €	10016161 345,— €
Pelle à frire non perforée	10026971 340,— €	10026971 340,— €	10026971 340,— €	10026971 340,— €
Pelle perforée	10026969 415,— €	10026969 415,— €	10026969 415,— €	10026969 415,— €

Racloir de cuve

10016161

345,— €



Pelle à frire non perforée

10026971

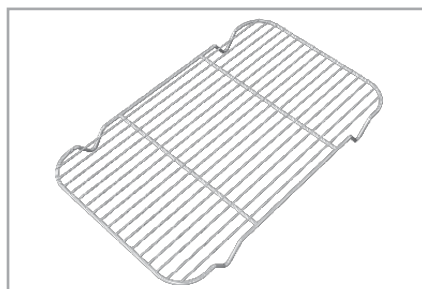
340,— €



Tablette perforée

10017018

84,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !

Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses multifonctions électriques basculantes MAGNUM avec OPTIMA Control



world of cooking

- Appareil de cuisson multifonctionnel conforme à la norme DIN 18857 pour la cuisson de viande, de viande frite, d'ovoproduits, de poisson, de produits laitiers et de plats d'accompagnement.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

NOUVELLE
OPTIMA 850

Aperçu des appareils

	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Code MKN	8EPKS22DFRM	8EPKS23DFRM	8EPKS32DFRM	8EPKS33DFRM
	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1600 x 850 x 750	1600 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	723 x 543 x 225	723 x 543 x 315	1023 x 543 x 225	1023 x 543 x 315
Capacité nominale (L)	92	129	129	165
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	75	100	100	150
Poids net (kg)	226	239	294	309
Poids brut (kg)	253	266	325	340
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	13.3 kW	13.3 kW	20 kW	20 kW
Protection	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 32 A	3 x 32 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	5320	5320	8000	8000
Dégagement de chaleur sensible (W)	5985	5985	9000	9000

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

¹ Dimensions du caisson



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses multifonctions électriques basculantes MAGNUM
avec OPTIMA Control

Options	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
SteelPlus	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €
Contact sec	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €
Interface coupe-feu	10038836 400,— €	10038836 400,— €	10038836 400,— €	10038836 400,— €
Interface Wi-Fi	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €
Câble de raccordement avec fiche CEE 32 A	10038857 295,— €	10038857 295,— €	10038857 295,— €	10038857 295,— €
Prise type F ou type C en plastique	10038874 460,— €	10038874 460,— €	10038874 460,— €	10038874 460,— €
Prise type E en plastique	10038903 460,— €	10038903 460,— €	10038903 460,— €	10038903 460,— €
Prise type G en plastique	10038905 460,— €	10038905 460,— €	10038905 460,— €	10038905 460,— €
Prise type J en plastique	10038906 460,— €	10038906 460,— €	10038906 460,— €	10038906 460,— €
Douchette intégrée	10038829 500,— €	10038829 500,— €	10038829 500,— €	10038829 500,— €
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €

Nouvelle OPTIMA 850

Sauteuses multifonctions électriques basculantes MAGNUM
avec OPTIMA Control



world of cooking

Accessoires en option	GN 2/1 - 75 L	GN 2/1 - 100 L	GN 3/1 - 100 L	GN 3/1 - 150 L
Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Habillage de socle	10040363 490,— €	10040363 490,— €	10040362 505,— €	10040362 505,— €
Tablette perforée	10017018 84,— € 2 pièce nécessaire	10017018 84,— € 2 pièce nécessaire	10017018 84,— € 3 pièce nécessaire	10017018 84,— € 3 pièce nécessaire
Racloir de cuve	10016161 345,— €	10016161 345,— €	10016161 345,— €	10016161 345,— €
Pelle à frire non perforée	10026971 340,— €	10026971 340,— €	10026971 340,— €	10026971 340,— €
Pelle perforée	10026969 415,— €	10026969 415,— €	10026969 415,— €	10026969 415,— €

NOUVELLE
OPTIMA 850

Racloir de cuve

10016161

345,— €

Pelle perforée

10026969

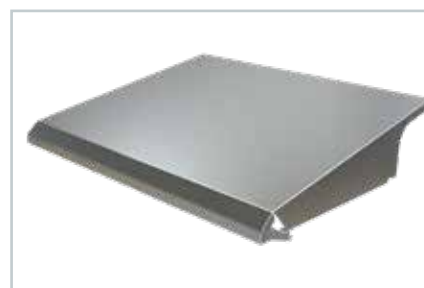
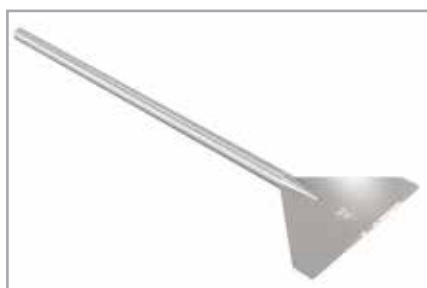
415,— €

par exemple

Habillage de socle pour sauteuse électrique basculante GN 2/1

10040363

490,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rond) à ébullition rapide
avec OPTIMA Control

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	60 L	100 L	150 L
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Profondeur de la chaudière (mm)	378	397	500
Diamètre de la chaudière (mm)	500	630	665
Capacité nominale (L)	70	113	163
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	60	100	150
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	21	26	32
Poids net (kg)	111	121	150
Poids brut (kg)	120	130	175
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	15.8 kW	20.8 kW	25.8 kW
Code MKN	8EKER060D 16.820,— €	8EKER100D 18.730,— €	8EKER150D 23.240,— €
Protection	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz		
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)			
Dégagement de chaleur latente (W)	3160	4160	5160
Dégagement de chaleur sensible (W)	553	728	903

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	1,5"
Débit volumétrique maxi (L/min)	80

¹ Dimensions du caisson

Nouvelle OPTIMA 850
Marmites électriques (rond) à ébullition rapide
avec OPTIMA Control



world of cooking

Options	60 L		100 L		150 L	
SteelPlus	10038950	Prix sur demande	10038950	Prix sur demande	10038950	Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826	750,— €	10038826	750,— €	10038826	750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827	650,— €	10038827	650,— €	10038827	650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830	600,— €	10038830	600,— €	10038830	600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832	400,— €	10038832	400,— €	10038832	400,— €
Contact sec	10038833	400,— €	10038833	400,— €	10038833	400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834	400,— €	10038834	400,— €	10038834	400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835	400,— €	10038835	400,— €	10038835	400,— €
Interface Wi-Fi	10038837	95,— €	10038837	95,— €	10038837	95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838	90,— €	10038838	90,— €	10038838	90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850	90,— €	10038850	90,— €	10038850	90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851	90,— €	10038851	90,— €	10038851	90,— €
2 roulettes arrière + 2 pieds avant (150 mm)	10038852	500,— €	10038852	500,— €	10038852	500,— €
Mobile (4 roulettes pivotantes inox dont 2 avec frein)	10038853	1.300,— €	10038853	1.300,— €	10038853	1.300,— €
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855	120,— €	10038855	120,— €	10038855	120,— €
Suspension murale	10038942	Prix sur demande	10038942	Prix sur demande	10038943	Prix sur demande
Câble de raccordement avec fiche CEE 32 A	10038857	295,— €				
Câble de raccordement avec fiche CEE 63 A			10038858	390,— €	10038858	390,— €
Prise type F ou C en plastique	10038870	460,— €	10038870	460,— €	10038870	460,— €
Prise type F ou C en inox	10038871	990,— €	10038871	990,— €	10038871	990,— €
Prise CEE 16 A en plastique	10038872	490,— €	10038872	490,— €	10038872	490,— €
Prise CEE 16 A en inox	10038873	1.090,— €	10038873	1.090,— €	10038873	1.090,— €
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920	70,— €	10038920	70,— €	10038920	70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946	1.450,— €	10038946	1.450,— €	10038946	1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947	1.550,— €	10038947	1.550,— €	10038947	1.550,— €



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rond) à ébullition rapide
avec OPTIMA Control

Accessoires en option	60 L		100 L		150 L	
Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940	85,— €	10026940	85,— €	10026940	85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796	280,— €	10039796	280,— €	10039796	280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541	200,— €	10040541	200,— €	10040541	200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384	Prix sur demande	10034384	Prix sur demande	10034384	Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire		Prix sur demande		Prix sur demande		Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire		Prix sur demande		Prix sur demande		Prix sur demande
2 inserts de cuisson inox perforés Ø10 mm	216286	1.750,— €	216281	2.090,— €	216287	2.390,— €
Jauge	895034	83,— €	895039	83,— €	895084	83,— €
Paire de crochets de levage	216285	232,— €	216285	232,— €	216285	232,— €
Rallonge d'écoulement pour cuve de cuisson vers rigole au sol	10037771	59,— €	10037771	59,— €	10037771	59,— €

par exemple

**2 inserts de cuisson inox perforés
Ø10 mm**

216286

1.750,— €



par exemple

Jauge pour marmite 60 L

895034

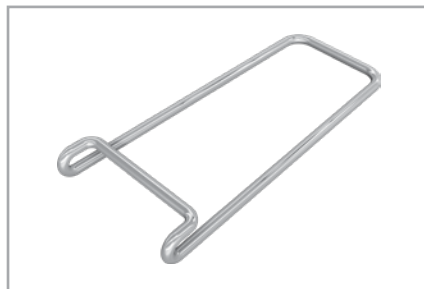
83,— €



Paire de crochets de levage

216285

232,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques basculantes à ébullition rapide (rondes)
avec OPTIMA Control



world of cooking

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	60 L	100 L	150 L	200 L
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	1100 x 850 x 750	1200 x 850 x 750	1300 x 850 x 750	1300 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Profondeur de la chaudière (mm)	378	397	500	645
Diamètre de la chaudière (mm)	500	630	665	665
Capacité nominale (L)	70	113	163	213
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	60	100	150	200
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	21	26	32	42
Poids net (kg)	210	235	250	255
Poids brut (kg)	233	262	277	282
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	15.8 kW	20.8 kW	25.8 kW	25.8 kW
Code MKN	8EKEK060DRM 25.080,— €	8EKEK100DRM 27.620,— €	8EKEK150DRM 30.690,— €	8EKEK200DRM 37.060,— €
Protection	3 x 32 A	3 x 40 A	3 x 50 A	3 x 50 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz			
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)				
Dégagement de chaleur latente (W)	3160	4160	5160	5160
Dégagement de chaleur sensible (W)	553	728	903	903

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	40-75
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	1,5"
Débit volumétrique maxi (L/min)	80

¹ Dimensions du caisson



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques basculantes à ébullition rapide (rondes)
avec OPTIMA Control

Options	60 L	100 L	150 L	200 L
SteelPlus	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande	10038950 Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €	10038826 750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €	10038827 650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €	10038830 600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €	10038832 400,— €
Contact sec	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €	10038833 400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €	10038834 400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €	10038835 400,— €
Interface Wi-Fi	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €	10038837 95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €	10038838 90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €	10038850 90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €	10038851 90,— €
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €	10038855 120,— €
Câble de raccordement avec fiche CEE 32 A	10038857 295,— €	10038857 295,— €		
Câble de raccordement avec fiche CEE 63 A			10038858 390,— €	10038858 390,— €
Prise type F ou type C en plastique	10038874 460,— €	10038874 460,— €	10038874 460,— €	10038874 460,— €
Prise type E en plastique	10038903 460,— €	10038903 460,— €	10038903 460,— €	10038903 460,— €
Prise type G en plastique	10038905 460,— €	10038905 460,— €	10038905 460,— €	10038905 460,— €
Prise type J en plastique	10038906 460,— €	10038906 460,— €	10038906 460,— €	10038906 460,— €
Douchette intégrée	10038829 500,— €	10038829 500,— €	10038829 500,— €	10038829 500,— €
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques basculantes à ébullition rapide (rondes)
avec OPTIMA Control



world of cooking

Accessoires en option	60 L	100 L	150 L	200 L
Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire	10039797 Prix sur demande	10039797 Prix sur demande	10039797 Prix sur demande	10039797 Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire	10039793 Prix sur demande	10039793 Prix sur demande	10039793 Prix sur demande	10039793 Prix sur demande
Habillage de socle	10040365 460,— €	10040364 475,— €	10040363 490,— €	10040363 490,— €
2 inserts de cuisson inox perforés Ø10 mm	216286 1.750,— €	216281 2.090,— €	216287 2.390,— €	216287 2.390,— €
Jauge	895034 83,— €	895039 83,— €	895084 83,— €	10019904 83,— €
Paire de crochets de levage	216285 232,— €	216285 232,— €	216285 232,— €	216285 232,— €
Tamis filtrant	10039782 415,— €	10035438 415,— €	10035438 415,— €	10035438 415,— €
Rallonge d'écoulement pour cuve de cuisson vers rigole au sol	10037771 59,— €	10037771 59,— €	10037771 59,— €	10037771 59,— €

par exemple

2 inserts de cuisson inox perforés Ø10 mm

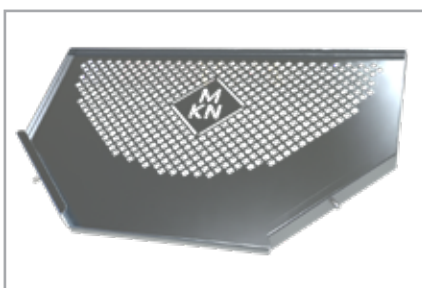
216281 2.090,— €



par exemple

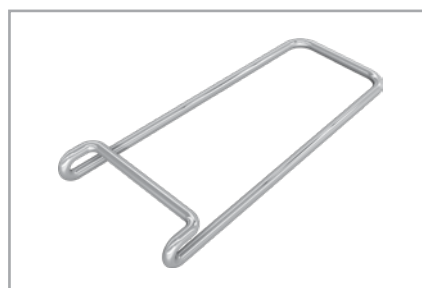
Tamis filtrant pour marmite basculante 60 L

10039782 415,— €



Paire de crochets de levage

216285 232,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rectangulaires) à ébullition rapide avec OPTIMA Control

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils	130 L (size 1)	180 L (size 2)	260 L (size 3)
Code MKN	8EKEE130D	8EKEE180D	8EKEE260D
	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1400 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve	1 Cuve	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	503 x 543 x 525	703 x 543 x 522	1023 x 543 x 517
Capacité nominale (L)	141	197	284
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	130	180	260
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	33	41	43
Poids net (kg)	140	180	230
Poids brut (kg)	149	203	261
Indice de protection	IPX6	IPX6	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	20.8 kW	25.8 kW	35.8 kW
Protection	3 x 40 A	3 x 50 A	3 x 63 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz		
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)			
Dégagement de chaleur latente (W)	4160	5160	7160
Dégagement de chaleur sensible (W)	728	903	1253

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	2"
Débit volumétrique maxi (L/min)	105

¹ Dimensions du caisson

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rectangulaires) à ébullition rapide
avec OPTIMA Control



world of cooking

Options	130 L (size 1)		180 L (size 2)		260 L (size 3)	
SteelPlus	10038950	Prix sur demande	10038950	Prix sur demande	10038950	Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826	750,— €	10038826	750,— €	10038826	750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827	650,— €	10038827	650,— €	10038827	650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830	600,— €	10038830	600,— €	10038830	600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832	400,— €	10038832	400,— €	10038832	400,— €
Contact sec	10038833	400,— €	10038833	400,— €	10038833	400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834	400,— €	10038834	400,— €	10038834	400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835	400,— €	10038835	400,— €	10038835	400,— €
Interface Wi-Fi	10038837	95,— €	10038837	95,— €	10038837	95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838	90,— €	10038838	90,— €	10038838	90,— €
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850	90,— €	10038850	90,— €	10038850	90,— €
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851	90,— €	10038851	90,— €	10038851	90,— €
2 roulettes arrière + 2 pieds avant (150 mm)	10038852	500,— €	10038852	500,— €	10038852	500,— €
Mobile (4 roulettes pivotantes inox dont 2 avec frein)	10038853	1.300,— €	10038853	1.300,— €	10038853	1.300,— €
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855	120,— €	10038855	120,— €	10038855	120,— €
Suspension murale	10038942	Prix sur demande	10038943	Prix sur demande		
Câble de raccordement avec fiche CEE 63 A	10038858	390,— €	10038858	390,— €	10038858	390,— €
Prise type F ou C en plastique	10038870	460,— €	10038870	460,— €	10038870	460,— €
Prise type F ou C en inox	10038871	990,— €	10038871	990,— €	10038871	990,— €
Prise CEE 16 A en plastique	10038872	490,— €	10038872	490,— €	10038872	490,— €
Prise CEE 16 A en inox	10038873	1.090,— €	10038873	1.090,— €	10038873	1.090,— €



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmites électriques (rectangulaires) à ébullition rapide
avec OPTIMA Control

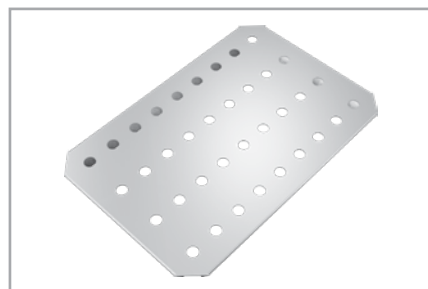
Options	130 L (size 1)	180 L (size 2)	260 L (size 3)
Cadre de levage (plus 200 mm de longueur de l'appareil)	p.e. 6 bacs GN 1/1 – profondeur 65 mm 10038821 Prix sur demande	p.e. 12 bacs GN 1/1 – profondeur 65 mm 10038822 Prix sur demande	p.e. 18 bacs GN 1/1 – profondeur 65 mm 10038823 Prix sur demande
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920 70,— €	10038920 70,— €	10038920 70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €	10038946 1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €	10038947 1.550,— €

Accessoires en option	130 L (size 1)	180 L (size 2)	260 L (size 3)
Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940 85,— €	10026940 85,— €	10026940 85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796 280,— €	10039796 280,— €	10039796 280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541 200,— €	10040541 200,— €	10040541 200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande	10034384 Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande
Étagère perforée	814295 110,— €	814295 110,— € 2 pièce nécessaire	814295 110,— € 3 pièce nécessaire
Insert de cuisson GN 1/1 perforé, profondeur 190 mm	202020 545,— € 2 pièce nécessaire	202020 545,— € 4 pièce nécessaire	202020 545,— € 6 pièce nécessaire
Jauge	895014 83,— €	895019 83,— €	895024 83,— €
Rallonge d'écoulement pour cuve de cuisson vers rigole au sol	10037771 59,— €	10037771 59,— €	10037771 59,— €

Étagère perforée

814295

110,— €



Insert de cuisson GN 1/1 perforé, profondeur 190 mm

202020

545,— €

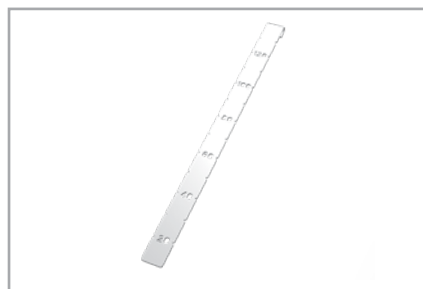


par exemple

Jauge pour marmite rectangulaire 130 L (taille 1)

895014

83,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !

Nouvelle OPTIMA 850

Marmite électrique 500 L (rectangulaire) avec OPTIMA Control

- Marmite de cuisson selon DIN 18855 pour la cuisson de légumes, d'accompagnements à base d'amidon, de soupes, de sauces, en particulier de plats acides et de desserts.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

NOUVELLE
OPTIMA 850

Aperçu des appareils	500 L
Code MKN	8EKEE500D
	Prix sur demande
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	2000 x 850 x 750
Surfaces utiles	1 Cuve
Surface utile individuelle Dimensions (LxLxH/T) (mm)	1690 x 665 x 489
Capacité nominale (L)	549
Quantité de remplissage utile selon DIN (L)	500
Temps d'ébullition selon DIN (min.)	42
Poids net (kg)	375
Poids brut (kg)	417
Indice de protection	IPX6

Raccordement électrique 380 - 415 V	70.8 kW
Protection	3 x 125 A
Réseau / Fréquence	3 N~PE AC / 50 Hz
Degrés de chaleur (selon VDI 2052 pour une tension de raccordement de 400 V)	
Dégagement de chaleur latente (W)	14160
Dégagement de chaleur sensible (W)	2478

Eau potable froide	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eau potable chaude	3/4"
Débit volumétrique maxi (L/min)	32-70
Pression de raccordement (bar)	2-6

Eaux usées	2"
Débit volumétrique maxi (L/min)	105

¹ Dimensions du caisson



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Marmite électrique 500 L (rectangulaire) avec OPTIMA Control

Options

500 L

Options	500 L
SteelPlus	10038950 Prix sur demande
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde sous vide enfichable	10038826 750,— €
Équipement de raccordement pour sonde à cœur externe avec sonde multipoint enfichable	10038827 650,— €
Pack interface EOA avec contact sec, signal Chef'sHelp et contrôle de défaut de phase	10038830 600,— €
Interface EOA (DIN 18875)	10038832 400,— €
Contact sec	10038833 400,— €
Contrôle de défaut de phase	10038834 400,— €
Signal Chef'sHelp	10038835 400,— €
Interface Wi-Fi	10038837 95,— €
Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838 90,— € 2 Sets nécessaires
Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850 90,— € 2 Sets nécessaires
Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851 90,— € 2 Sets nécessaires
3 rouleaux (à l'arrière), 3 pieds (150 mm, à l'avant)	Prix sur demande
Version mobile (6 roulettes pivotantes, dont 2 avec fonction de blocage)	Prix sur demande
Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855 120,— € 2 Sets nécessaires
Câble de raccordement avec fiche CEE 125 A	10038859 790,— €
Prise type F ou C en plastique	10038870 460,— €
Prise type F ou C en inox	10038871 990,— €
Prise CEE 16 A en plastique	10038872 490,— €
Prise CEE 16 A en inox	10038873 1.090,— €
Eau froide pour mitigeurs et robinets	10038920 70,— €
Mitigeur électronique bec 250 mm	10038946 1.450,— €
Mitigeur électronique bec 400 mm	10038947 1.550,— €

Nouvelle OPTIMA 850

Marmite électrique 500 L (rectangulaire) avec OPTIMA Control



world of cooking

Accessoires en option

500 L

Kit de liaison Multi Safe Connect*	10026940	85,— €
Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796	280,— €
Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541	200,— €
Bande de recouvrement frontale	10034384	Prix sur demande
Habillage de socle par mètre linéaire		Prix sur demande
Revêtement mural inox par mètre linéaire		Prix sur demande
Insert de cuisson GN 1/1 perforé, profondeur 190 mm	202020	545,— € 12 pièce nécessaire
Jauge	895015	83,— €

NOUVELLE
OPTIMA 850

Étagère perforée

814295

110,— €

Insert de cuisson GN 1/1 perforé, profondeur 190 mm

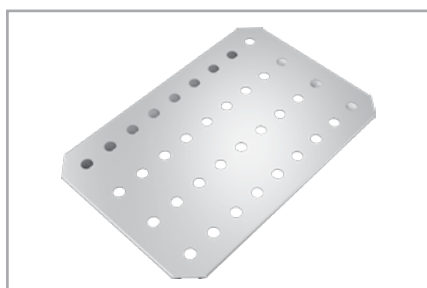
202020

545,— €

Rallonge d'écoulement pour cuve de cuisson vers rigole au sol

10037771

59,— €



* Autres kits de liaison Multi Safe Connect, voir page 25 !



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Table de travail

- Table de travail fabriquée selon la norme DIN 18860.
- Fabriqué dans une usine certifiée ISO 9001.



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils

	200	300	400	500
Code MKN	8NART020X	8NART030X	8NART040X	8NART050X
	1.610,— €	1.690,— €	2.050,— €	2.130,— €
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	200 x 850 x 750	300 x 850 x 750	400 x 850 x 750	500 x 850 x 750
Poids net (kg)	21	24	37	43
Poids brut (kg)	28	31	44	50



L'image peut inclure des options et des accessoires en option

Aperçu des appareils

	600	800	1000	1200
Code MKN	8NART060X	8NART080X	8NART100X	8NART120X
	2.250,— €	2.580,— €	2.940,— €	3.170,— €
Dimensions de l'appareil (LxLxH ¹) (mm)	600 x 850 x 750	800 x 850 x 750	1000 x 850 x 750	1200 x 850 x 750
Poids net (kg)	47	58	66	72
Poids brut (kg)	55	65	88	99

¹ Dimensions du caisson

Nouvelle OPTIMA 850 / Nouvelle OPTIMA 700
Kit de liaison Multi Safe Connect



world of cooking

No. Réf.	Accessoires en option	Code MKN	Prix
1	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 vers Nouvelle OPTIMA 850	10026940	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 vers FlexiChef® droite	10038403	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 vers FlexiChef® gauche	10038404	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 à OPTIMA 850 droite avec décalage 50 mm	10027931	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 à OPTIMA 850 gauche avec décalage 50 mm	10027930	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 à OPTIMA 850 droite sans décalage	10039803	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 850 à OPTIMA 850 gauche sans décalage	10039802	85,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 700 vers Nouvelle OPTIMA 700	10027182	82,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 700 à OPTIMA 700 droite avec décalage 50 mm	10039799	82,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 700 à OPTIMA 700 gauche avec décalage 50 mm	10039798	82,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 700 à OPTIMA 700 droite sans décalage	10039811	82,— €
	Kit de liaison Multi Safe Connect Nouvelle OPTIMA 700 à OPTIMA 700 gauche sans décalage	10039810	82,— €



10026940 85,— €



10038403 85,— €



10038404 85,— €



10027931 85,— €



10027930 85,— €



10039803 85,— €



10039802 85,— €



10027182 82,— €



10039799 82,— €



10039798 82,— €



10039811 82,— €



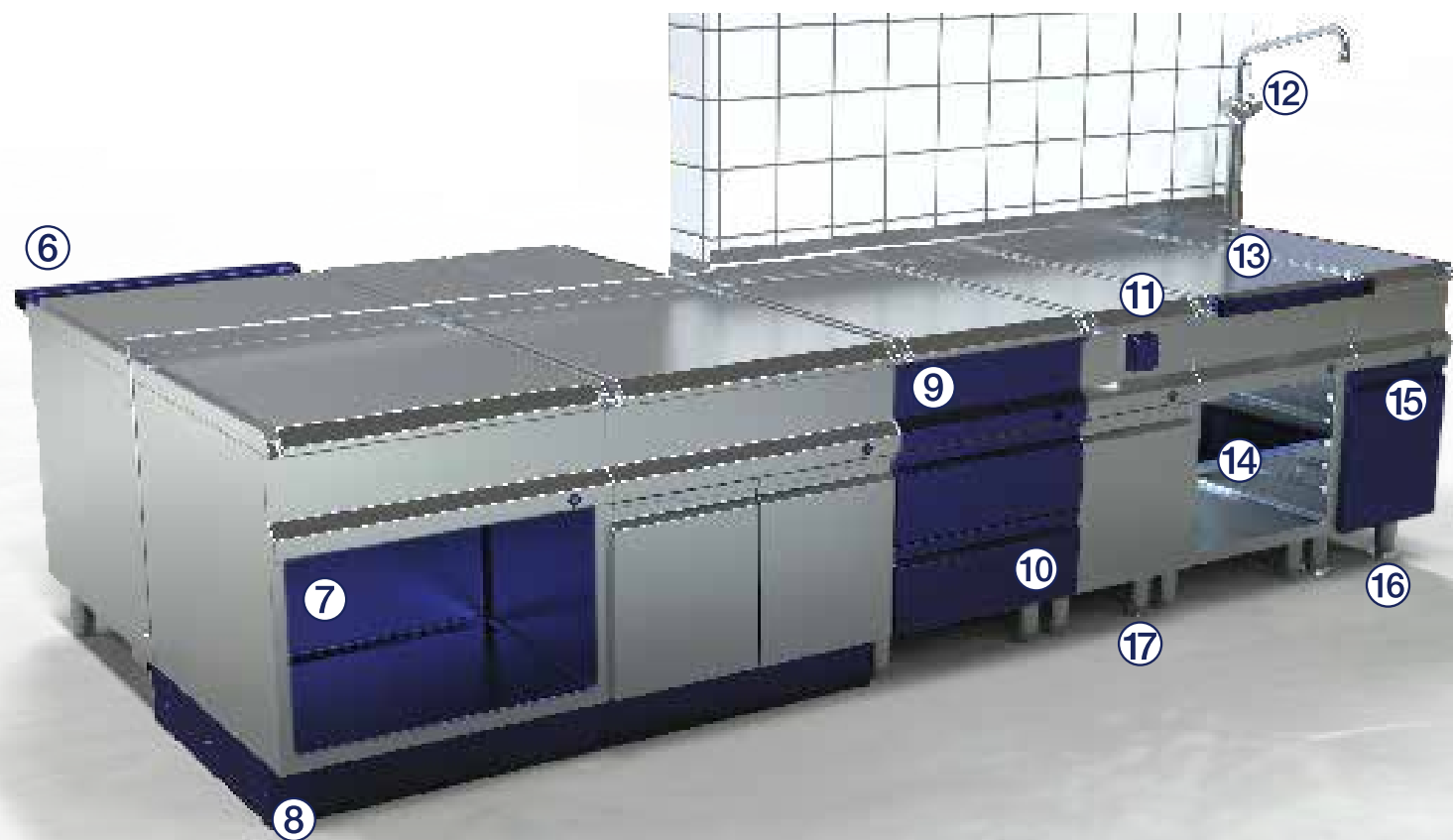
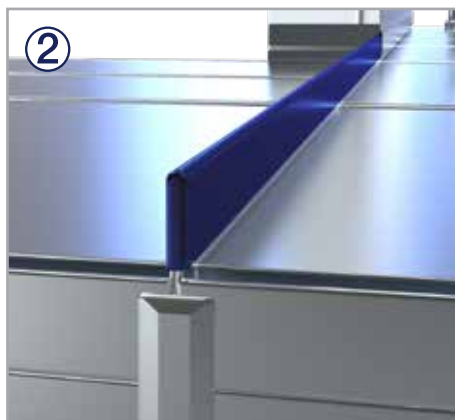
10039810 82,— €



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Aperçu des options, équipements spéciaux et accessoires en option



Sous réserve de modifications techniques ! Prix public indicatif
en euros, hors TVA. Version : 15.10.2025
www.mkn.com

No. Réf.		Longueur de l'appareil			
				400	500
7	Meuble hygiénique H2 Nouvelle OPTIMA 700			10038768 300,— €	10038768 300,— €
		600	800	1000	1200
		10038768 300,— €	10038768 300,— €	10038768 300,— €	10038768 300,— €
		400	500 *	600	800 *
14	Meuble hygiénique H2 avec 5 tablettes nervurées et protection anti-basculement des récipients*	10038778 100,— € Nouvelle OPTIMA 850	10038778 100,— € Nouvelle OPTIMA 850	10038778 100,— € Nouvelle OPTIMA 850	10038778 100,— € Nouvelle OPTIMA 850
		10038774 400,— € Nouvelle OPTIMA 700	10038774 400,— € Nouvelle OPTIMA 700	10038774 400,— € Nouvelle OPTIMA 700	10038774 400,— € Nouvelle OPTIMA 700
		400	500	600	800
14	Tablette intermédiaire****	10039355 220,— €	10037180 240,— €	10039358 260,— €	10039362 300,— €

		200	300	400	500
13	Poignée frontale inox 20x40 en longueur d'appareil	10038789 320,— €	10038790 330,— €	10038791 340,— €	10038792 350,— €
		600	800	1000	1200
		10038793 360,— €	10038794 380,— €	10038795 400,— €	10038796 420,— €
		200	300	400	500
6	Tablette inox 80x40 en longueur d'appareil	10038797 420,— €	10038798 430,— €	10038799 440,— €	10038800 450,— €
		600	800	1000	1200
		10038801 460,— €	10038802 480,— €	10038803 500,— €	10038804 520,— €

				400	500
15	Porte à fermeture automatique**			10038805 380,— €	10038806 430,— €
		600	800	1000	1200
		10038807 495,— €	10038808 760,— €	10038809 860,— €	10038810 990,— €

		400	500	600	
9	1 tiroir en superstructure en longueur d'appareil	10038861 1.030,— €	10038863 1.060,— €	10038865 1.090,— €	
10	2 tiroirs en partie basse en longueur d'appareil	10038862 1.980,— €	10038864 2.040,— €	10038866 2.100,— €	

12	Mitigeur en acier inoxydable, bec 250 mm	10038915 950,— €
	Mitigeur en acier inoxydable, bec 400 mm	10038916 1.090,— €
	Mitigeur à colonne en acier inoxydable	10038917 1.390,— €

11	Prise type F ou C en plastique	10038870 460,— €
	Prise type F ou C en inox	10038871 990,— €
	Prise CEE 16 A en plastique	10038872 490,— €
	Prise CEE 16 A en inox	10038873 1.090,— €

2	Barre de serrage linéaire Nouvelle OPTIMA vers Nouvelle OPTIMA / OPTIMA	10039796 280,— €
3	Profilé mural de finition par mètre linéaire	10040541 200,— €
5	Bande de recouvrement frontale	10034384 Prix sur demande
8	Habillage de socle par mètre linéaire	Prix sur demande
4	Revêtement mural inox par mètre linéaire	Prix sur demande

* Tablette intermédiaire disponibles

** Porte à fermeture jusqu'à une longueur d'appareil de 600 mm, au choix avec charnières à droite ou à gauche, à partir de 800 mm, modèle à 2 portes

**** Utilisable uniquement en combinaison avec l'armoire hygiénique H2 avec 5 étagères embouties (nervures)

Sous réserve de modifications techniques ! Prix public indicatif
en euros, hors TVA. Version : 15.10.2025www.mkn.com



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Aperçu des variantes d'installation



Nouvelle OPTIMA 850

Aperçu des variantes d'installation



world of cooking

No. Réf.		Longueur de l'appareil			
		200	300	400	500
	Suspension murale	10038937 Prix sur demande	10038938 Prix sur demande	10038939 Prix sur demande	10038940 Prix sur demande
		600	800	1000	1200
		10038941 Prix sur demande	10038942 Prix sur demande	10038943 Prix sur demande	10038944 Prix sur demande

17	Pieds réglables 100 mm (4 pièces)	10038838	90,— €
	Pieds réglables 150 mm (4 pièces)	10038850	90,— €
16	Pieds à bride réglables 150 mm (4 pièces)	10038855	120,— €
20	Préparation pour montage sur socle avec pieds réglables inclus (4 pièces)	10038851	90,— €
18	Mobile (4 roulettes pivotantes inox dont 2 avec frein)*	10038853	1.300,— €
19	2 roulettes arrière, 2 pieds avant (150 mm)	10038852	500,— €

		1100	1200	1300	1600
21	Habillage de socle				
	pour sauteuse électrique basculante et marmite basculante	10040365 460,— €	10040364 475,— €	10040363 490,— €	10040362 505,— €
	pour sauteuse gaz basculante	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande	Prix sur demande

* Disponible à partir d'une longueur de 400 mm



world of cooking

Nouvelle OPTIMA 850

Accessoires en option

Sauteuses (multifonctions) électriques (basculantes)



10016161

Racloir de cuve

345,— €



10026971

Pelle à frire non perforée

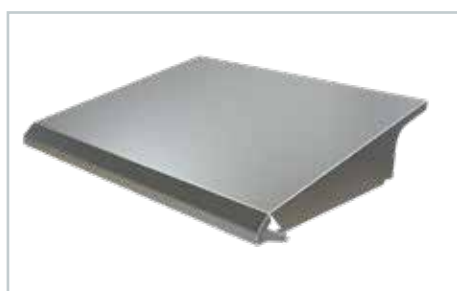
340,— €



10026969

Pelle perforée

415,— €



10040363 Nouvelle OPTIMA 850

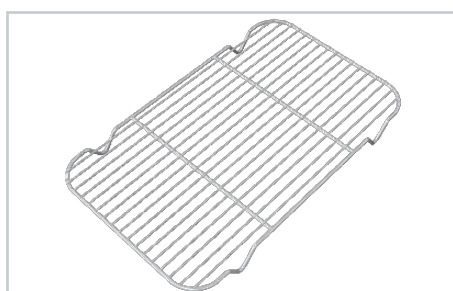
Habillage de socle
pour sauteuse électrique
basculante GN 2/1

490,— €

10040362 Nouvelle OPTIMA 850

Habillage de socle
pour sauteuse électrique
basculante GN 3/1

505,— €



10017018

Tablette perforée

84,— €

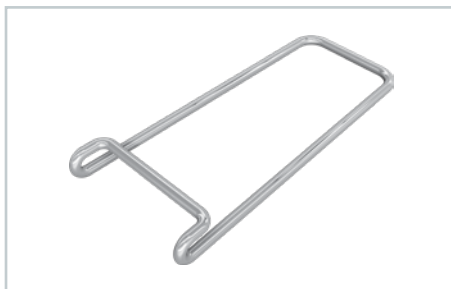
Nouvelle OPTIMA 850
Accessoires en option
Marmites électriques (basculantes) (à ébullition rapide)



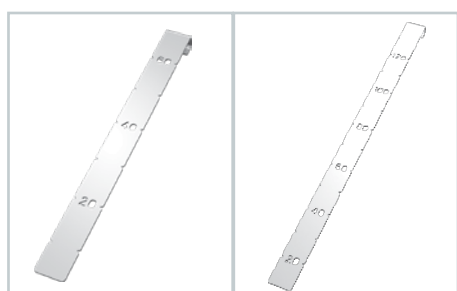
world of cooking



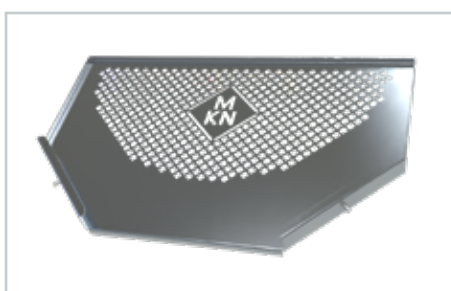
216286	
2 inserts de cuisson inox perforés Ø10 mm	1.750,— €



216285	
Paire de crochets de levage	232,— €



895034	
Jauge 60 L	83,— €
895039	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge 100 L	83,— €
895084	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge 150 L	83,— €
10019904	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge 200 L	83,— €

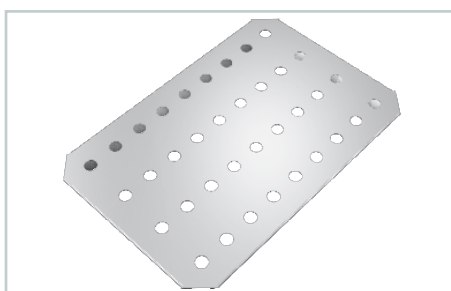


10039782	Nouvelle OPTIMA 850
Tamis filtrant pour marmite basculante 60 L	415,— €
10035438	Nouvelle OPTIMA 850
Tamis filtrant pour marmite basculante 100–200 L	415,— €



10037771	
Rallonge d'écoulement pour cuve de cuisson vers rigole au sol	59,— €

895014	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge pour marmite rectangulaire 130 L (taille 1)	83,— €
895019	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge pour marmite rectangulaire 180 L (taille 2)	83,— €
895024	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge pour marmite rectangulaire 260 L (taille 3)	83,— €
895015	Nouvelle OPTIMA 850
Jauge pour marmite rectangulaire 500 L	83,— €



814295	Nouvelle OPTIMA 850
Étagère perforée pour marmite rectangulaire	110,— €



202020	Nouvelle OPTIMA 850
Insert de cuisson GN 1/1 perforé, profondeur 190 mm, pour marmite rectangulaire	545,— €



world of cooking

Notes



world of cooking



exclusive
partner

Cook
Mix
Chill



Marmite de cuisson
multifonction

Marmite de cuisson multifonction MKN

Pour basculer, mélanger et refroidir



Marmite de cuisson multifonction MKN pour basculer, mélanger et refroidir*

un vrai gain de confort



Le rêve de tout cuisinier et chef de cuisine :
Grâce à des processus de cuisson automatisés,
les marmites de cuisson multifonctions MKN sont
de véritables alliées ingénieuses et économiques.

Le pilotage électronique via un écran tactile
couleur capacitif haute résolution de 10», associé
à des touches de commande intuitives, est aussi
simple et rapide qu'un smartphone il suffit d'un
toucher du doigt sur les icônes affichées.

Vous décidez librement d'utiliser les programmes
de cuisson préconfigurés ou de créer vos propres
processus personnalisés.

Il suffit de sélectionner l'option souhaitée,
d'ajouter les ingrédients selon les instructions
affichées à l'écran, puis d'appuyer sur START.

Ensuite, la marmite de cuisson gère automatique-
ment la cuisson, le brassage et le refroidissement,
selon la recette choisie.

En résumé, la marmite de cuisson multifonction
MKN permet d'obtenir une qualité constante, de
réduire le temps de travail et les pertes, et ainsi
d'augmenter la productivité de la cuisine.



Cook Mix Chill



Cuisson & Refroidissement dans un processus de cuisson entièrement automatisé

Un refroidissement rapide des préparations est absolument essentiel dans le domaine du Cook&Chill.

Les normes d'hygiène (HACCP) sont respectées et archivées automatiquement. Les processus sont fiables, standardisés et plus efficaces.

Un refroidissement performant repose sur une différence de température maximale entre la préparation et le fluide réfrigérant.

Une solution pratique, efficace et sûre consiste en un **refroidissement à l'eau glacée**, à une température proche de 0 °C. Ce système est complété par une recirculation efficace de l'eau glacée vers la banque de glace installée dans le bâtiment, permettant même de placer celle-ci à un étage différent du poste de cuisson.

Cette performance est notamment rendue possible grâce à la circulation de l'eau glacée non seulement sur la paroi interne de la marmite, mais aussi dans l'axe vertical de l'agitateur. **Grâce à cette conception, la surface d'échange thermique disponible dans la marmite est augmentée d'environ 10 %, offrant ainsi un refroidissement et un chauffage encore plus performants.**

Le brassage en toute simplicité

Un mélangeur conçu de manière optimale est la clé pour obtenir le meilleur résultat de brassage. Il garantit une texture homogène, une qualité constante du produit, une température uniforme et le maintien parfait de la consistance.

Si nécessaire, le mélangeur assure également le broyage des aliments, empêche toute adhérence sur les parois du chaudron pour éviter les brûlures et transfère efficacement la chaleur ou, en option, le froid (lors de la phase de refroidissement) de la paroi vers la préparation.

L'outil de brassage en trois parties peut être installé ou retiré facilement, même lorsque les ingrédients sont déjà dans la marmite, et il est entièrement lavable au lave-vaisselle.

Marmite de cuisson multifonction MKN les fonctions optionnelles

Processus de cuisson adaptatifs avec suivi HACCP en temps réel

Un seul processus pour toutes les tailles de production

Si un processus est défini pour une recette de 100 kg et qu'une préparation de 50 kg est réalisée la fois suivante, la quantité d'eau et les autres paramètres sont automatiquement ajustés.



Live HACCP

Chaque processus de cuisson génère un rapport de production HACCP contenant les informations de température, les événements de cuisson et des données détaillées sur la marmite et le lot en cours. Ce rapport peut être consulté en temps réel directement sur l'écran de la marmite en mode HACCP LIVE pendant tout le processus de cuisson.

Moteur de brassage haute performance**

Le moteur de brassage optimisé est particulièrement adapté à la préparation d'aliments congelés ou de produits à forte consistance, comme le pétrissage de pâte.

Douchette

La douchette indépendante peut être rangée de manière compacte dans son boîtier de stockage amovible. Elle est disponible en version eau froide seule ou en version eau chaude et eau froide.

Pédale de commande* pour une utilisation mains libres

Une pédale de commande permet au cuisinier d'actionner le mélangeur en mode Slow Mixing lors de l'ajout d'ingrédients avec le couvercle ouvert ou pendant la vidange de la marmite.

Gain de temps et d'effort grâce à la fonction de pesage intégrée*

La fonction de pesage simplifie et accélère le travail quotidien en cuisine. Elle permet aussi bien de peser les ingrédients que d'afficher le poids total du produit fini.



* Uniquement pour les appareils jusqu'à 300 L avec installation sur pieds

** Disponible uniquement pour les appareils de 150 à 300 L



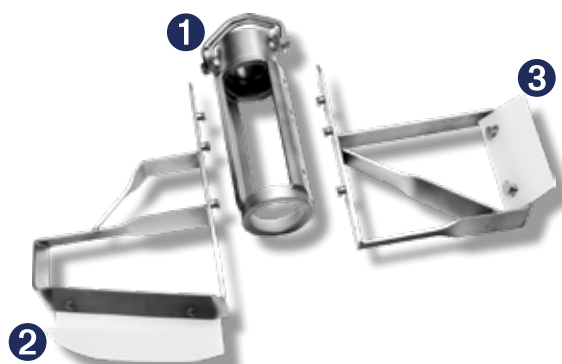
Versions de marmite et types d'installation

Marmite de cuisson multifonction MKN pour basculer, mélanger et refroidir	80 L	100 L	150 L	200 L	300 L	400 L	475 L
Puissance électrique raccordée : kW	22,5	22,5	28,5	37,0	51,0	51,0	51,0
Protection recommandée : A	3 x 40	3 x 40	3 x 50	3 x 63	3 x 80	3 x 80	3 x 80
Tension : V ; 3 (N)PE AC	400	400	400	400	400	400	400
Fréquence : Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Longueur : mm (* pour la version CH5)	1175 (1240')	1175 (1240')	1365 (1430')	1365 (1430')	1565 (1630')	1630	1630
Largeur : mm	1269	1269	1269	1314	1359	1564	1669
Hauteur du corps : mm	750	750	750	750	750	1200	1200
Poids : kg (standard)	245	250	315	330	415	485	510
Poids : kg (avec option de refroidissement)	334	339	404	419	504	548	-
Hauteur de vidange : mm	600	600	600	600	600	600	600
Diamètre / profondeur de la marmite : mm	536 / 452	536 / 542	694 / 483	694 / 615	892 / 572	892 / 742	892 / 862
Temps de mise à ébullition : min	27	27	32	33	36	48	56
Raccords d'eau (2 à 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")
Indice de protection	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Niveau sonore : dB(A)	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70
Installation	● Standard ○ Option						
Installation sur pieds	●	●	●	●	●		
Socle en acier inoxydable MKN inclus bride de sol	○	○	○	○	○		
Bride de sol						●	●
Options de refroidissement							
Refroidissement par banque de glace CH4	○	○	○	○	○		
Refroidissement par banque de glace CH5 avec pompe intégrée et réservoir tampon dans la marmite	○	○	○	○	○	○	

Options de marmite

Équipement de la marmite (standard)

- Pédale de commande pour mode Slow Mixing (80 L – 300 L)
- Moteur de brassage optimisé (150 L – 300 L)
- Douchette avec boîtier de rangement amovible, disponible en version eau froide ou eau chaude/froide, avec raccordement eau chaude inclus
- Raccordement supplémentaire pour eau chaude à 80 °C (dureté max. 6 °dH)
- Filtre à particules externe (300 x 200 x 400 mm) par raccord d'eau, si aucun filtre n'est prévu sur site
- Processus de cuisson adaptatifs et système Live HACCP
- Fonction de pesage (80 L – 300 L, uniquement sur installation sur pieds)
- Préparation pour le raccordement à un système d'optimisation énergétique
- Raccordements fluides par le dessous possibles sur version sur socle ou fixation au sol (uniquement sans fonction de refroidissement)
- Robinet de vidange de sécurité 2"
- Axe central chauffant offrant jusqu'à 10 % de volume thermique supplémentaire (option CH0, de série sur CH4 / CH5)
- Mesure de température à cœur sans fil 360° Sense
- Contact libre de potentiel
- Prise électrique (à raccorder séparément sur site)



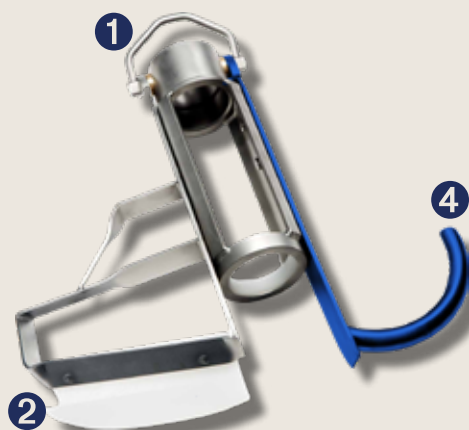
Outil universel

Convient pour mélanger, mixer et fouetter. Les racleurs sont amovibles, mais il n'est généralement pas nécessaire de les retirer pour le nettoyage. Ils sont fabriqués en plastique PVDF, un matériau alimentaire extrêmement résistant à l'usure et à la chaleur. Le PVDF peut absorber certains pigments organiques, mais cela n'affecte en rien l'hygiène du matériau.



Marmite de cuisson multifonction MKN

Crochet pétrisseur



Facilite le mélange de préparations lourdes (par exemple chou ou pâte) (équipement spécial).

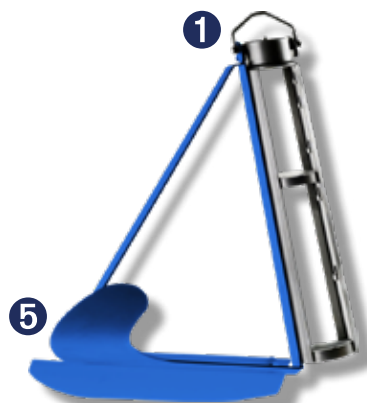
Remplace le bras mélangeur latéral de l'outil standard.

Peut être utilisé avec le racloir de fond, avec l'outil de mélange ou seul.

Crochet pétrisseur

No. MKN 10037628	80 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10033336	100 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016929	150 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016930	200 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016931	300 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10037904	400 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10037905	475 L Marmite	Prix sur demande

Outil de mélange



Facilite le mélange de préparations lourdes (par exemple chou ou pâte) (équipement spécial).

Remplace le bras mélangeur latéral de l'outil standard.

Peut être utilisé avec le racloir de fond, avec l'outil de mélange ou seul.

Outil de mélange

No. MKN 10035835	150 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10035836	200 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10035837	300 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10035838	400 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10035839	475 L Marmite	Prix sur demande



Aide à la vidange GN

No. MKN 10037901	80 L - 100 L	Prix sur demande
No. MKN 10037902	150 L - 200 L	Prix sur demande
No. MKN 10037903	300 L - 475 L	Prix sur demande



Passeoire d'égouttage

No. MKN 10033338	80 L - 100 L	Prix sur demande
No. MKN 10016913	150 L - 200 L	Prix sur demande
No. MKN 10016915	300 L - 475 L	Prix sur demande

Équipements spéciaux

Outil fouet



Accélère la préparation de crème fouettée et de desserts mousseux (équipement spécial).

Remplace le bras mélangeur latéral de l'outil standard.

Remarque : à utiliser uniquement pour des préparations légères !

Palette de nettoyage



Lorsqu'une palette de nettoyage (équipement spécial), capable de nettoyer également l'axe de l'agitateur, est utilisée avec un programme de nettoyage adapté, cela permet une économie d'eau et de détergent d'environ 80 %* et un gain de temps pouvant atteindre 45 minutes*.

Elle remplace le racloir de fond et le bras mélangeur latéral de l'outil standard.

Outil fouet

No. MKN 10037629	80 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10033335	100 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016923	150 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016924	200 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016925	300 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016926	400 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016927	475 L Marmite	Prix sur demande

Palette de nettoyage

No. MKN 10037630	80 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10033337	100 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016917	150 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016918	200 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016919	300 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016920	400 L Marmite	Prix sur demande
No. MKN 10016921	475 L Marmite	Prix sur demande



Chariot auxiliaire

Dimensions (L x B x H): 902 x 552 x 1141 mm

No. MKN 10038432	80 L - 475 L	Prix sur demande
-------------------------	--------------	------------------

- ① Arbre
- ② Racloir de fond
- ③ Racloir latéral
- ④ Crochet pétrisseur
- ⑤ Outil de mélange
- ⑥ Outil fouet
- ⑦ Palette de nettoyage

* Comparé aux marmites de cuisson MKN sans programme de nettoyage.



Catalogue de produits : **version du 01/07/2025**
Zone de validité : France

La publication de ce catalogue de produits rend tous les précédents caducs.

Les illustrations, graphiques et dessins contenus dans ce catalogue de produits comprennent en partie des équipements spéciaux, des options ou des accessoires.

Les marques accompagnées du symbole ® sont protégées dans toute l'Allemagne et, pour la plupart, dans toute l'Europe. N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir des informations plus détaillées !

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs.

Sinon, nos conditions générales de vente, de livraison, de montage et de paiement s'appliquent (<https://www.mkn.com/en/terms-and-conditions>).



world of cooking

MKN Maschinenfabrik
Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
Halberstaedter Strasse 2a
38300 Wolfenbuettel / Allemagne

Téléphone +49 (0) 5331 89-0
Fax +49 (0) 5331 89-280
E-mail export@mkn.de
service@mkn.de
www.mkn.com