



OptimaMeister



vetri incollati a filo piano



manopole con protezione goccia



Sporgenze del piano con pratico risvolto antigoccia



Piano di lavoro in soluzione igiene da 3mm di spessore con apparecchiature saldate senza fuga alcuna

Tecnica di cottura professionale con carattere di serie
La pluripremiata cottura **OptimaMeister** di MKN si propone come blocco di cottura **estremamente solido di elevata fattura** per la cucina **professionale di elevata esigenza**.

Copertura igiene in soluzione unica

Una **copertura igienica unica in 3mm di spessore, in prezioso acciaio inossidabile** valorizza ulteriormente una combinazione individuale di apparecchiature di elevata qualità: un scelta di quasi 500 possibili combinazioni di attrezzature gas oppure elettriche delle affermate linee Optima700 e Optima 850.

Liberamente combinabili, saldate senza fuga alcuna, costruite con materiali di elevata ed indiscussa qualità.

Igienico, sicuro, ergonomico

Molto attraente è altresì la elevata pulibilità: ad esempio con i **risvolti antigoccia sotto ai bordi del piano**, oppure le **raggiature delle basi con finitura igiene inseribili in opzione**. L'estetica del piano di cottura igiene - nelle varianti con angolo a 90°, 45° oppure arrotondato - può essere ulteriormente valorizzata tramite un **passamano a tutto giro, molto pratico**.

Versione a seconda del desiderio

A seconda della necessità individuale, possiamo avere il nostro **OptimaMeister posizionato centralmente, accessibile da due parti oppure nella versione a parete**. Come altresì con basi a giorno oppure chiuse tramite portine.



passamano a tutto giro

Copertura d'igiene senza fuga in 3mm spessore

Applicazioni inserite completamente saldate senza fughe

Piastre e brasiere con sistema riscaldante SUPRA

angoli ragiati 90°, 45° oppure tondi

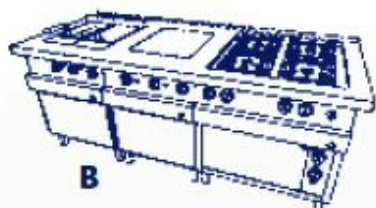
Basi con finiture igiene inseribili a scelta



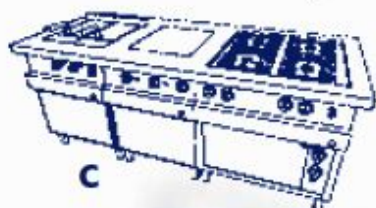
OptimaMeister



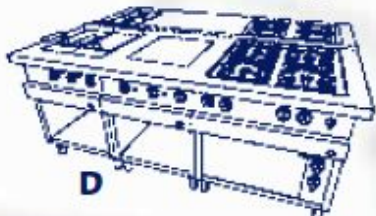
A



B



C



D



Varianti di base

- A** A parete oppure a doppia linea con sporgenza frontale ed alzatina posteriore
- B** A parete con sporgenza su tre lati ed alzatina posteriore
- C** Centrale con sporgenza su tutti i lati, a neccessità anche con comandi su due lati
- D** A doppia linea con sporgenza posteriore ed alzatina posteriore

Unione delle due parti di cottura con copertura apposita sopra alle alzatine posteriori. Oppure ascelta con unione unica delle due coperture.

Esecuzioni speciali*

ad esempio:

- 1** Basi in esecuzione igiene
- 2** Box (per condimenti, fruste, palette, ecc.) da 2 x 1/4 GN oppure 2 x 1/3 GN (senza contenitori)
- 3** Passamano raggiato tondo con blocco a 45°
- 4** Passamano raggiato tondo con blocco raggiato R50
- 5** Passamano frontale tondo, ø 50mm, con piano finito a 90°
- 6** Rivestimento unico degli schienali su più basi

* ulteriori optional:
Moduli di serie MKN Optima700 e Optima850,
a richiesta.

