



Information



Fiche technique

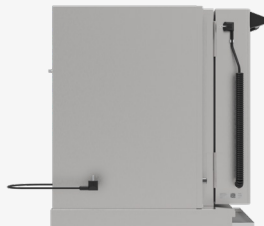
hybrid kitchen 200°C encastré

La cuisine multifonction.

La porte à fonction spéciale confère à l'appareil encastrable avec deux résistances de convection contrôlées numériquement séparément, des fonctions diverses et des propriétés hybrides uniques - avec des programmes sélectionnables pour le maintien à froid et à chaud simultanément ou séparément, ainsi que la régénération et la cuisson des aliments dans le système GN. Avec en plus un réglage individuel du temps, de l'humidité et du point de consigne pour la température de chambre ou de cœur. En dessous de la porte se trouve un bac d'égouttage avec un bac d'égouttage amovible. En organisant de manière efficace l'espace avec des bacs GN ainsi que des plaques thermiques GN®, en combinaison avec un couvercle étanche et sécurisé pour le transport ou pour la cuisson sous vide à basse température avec le couvercle vaculid®. Des plateaux GN 1/1 peuvent également être insérés.

Les programmes de cuisson sont réglables avec la température de chambre ou de cœur souhaitée, grâce à un capteur de température intégré. Pour une préparation précise sans dessèchement avec une humidification réglable. De plus, la fonction de refroidissement est assurée par le programme de circulation d'air pur et l'insertion de glaçons GN 1/1. Le programme hybride combine cette fonction de refroidissement dans la partie supérieure avec une fonction de maintien au chaud simultanée, incluant une humidification dans la partie inférieure. En insérant le séparateur de zone isotherme, les deux zones sont thermiquement séparées. Ainsi, même dans le programme à 2 chambres, deux zones de maintien au chaud/cuisson différemment tempérables peuvent être séparées, avec humidification dans la partie inférieure. Tous les programmes peuvent être enregistrés, permettant ainsi à tout moment d'obtenir une qualité alimentaire parfaite. Disponible également en tant que chargeur frontal mobile lorsqu'il est utilisé en déplacement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
hybrid kitchen 200°C encastré



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	594 x 834 x 810 mm acier inoxydable 1.4301
Matériau	(CNS)
Poids	61 kg
Puissance connectée	3.500 W
Tension nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche Schuko (Type F)
Longueur de câble	1500 mm
Chauffage	max. +200°C
Fassungsvermögen mit	
GN-Behältern	70,4 L
Indice de protection	IPX5
Hygieneausführung	H2
Auflagesicken	16
Auflageabstand	37 mm
Température ambiante	+5°C à +40°C
Code	85 01 09 12

AVANTAGES

- Acier inoxydable de haute qualité et hygiénique (intérieur et extérieur).
- Intérieur soudé hermétiquement avec des nervures d'appui embouties sans joint, conforme aux normes d'hygiène de classe H3.
- Isolation double paroi, perte de chaleur/froid minimale.
- Distribution uniforme de la chaleur/froid, même lorsqu'il est chargé.
- Réservoir d'eau intégré et rechargeable pour l'humidification.
- Fermeture de porte à deux niveaux sécurisée.
- Élément chauffant protégé contre les éclaboussures (IPX4).
- Porte démontable et joint de porte amovible, nettoyage rapide et facile.
- Nettoyage haute pression à l'intérieur sans porte, protégé contre les jets d'eau (IPX5).