



Zum Produkt

Datenblatt



hybrid kitchen 200°C mobil

Die mobile Multifunktions-Küche.

Die spezielle Funktionstür verleiht dem fahrbaren Frontlader mit gleich zwei getrennt digital, steuerbaren Umluftheizungen vielfältige Funktionen und einzigartige Hybrid-eigenschaft – mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten gleichzeitig oder separat, wie auch Regenerieren, Garen und Backen von Speisen im GN-System. Mit zusätzlich individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung und Sollwert für Kammer- oder Kerntemperatur.

Durch raumeffiziente Bestückung mit GN-Behältern sowie GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel. Ebenso können GN 1/1 Tablettts eingeschoben werden.

Die Gar-Programme einstellbar mit gewünschter Kammer- oder Kerntemperatur, durch integrierten Kerntemperaturfühler. Für die punktgenaue Zubereitung, ohne Austrocknen mit regulierbarer Befeuchtung. Zudem Kühlfunktion durch das reine Umluft-Programm und mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets. Das Hybrid-Programm kombiniert diese Kühlfunktion im oberen Bereich, mit gleichzeitiger Warmhaltefunktion, inklusive Befeuchtung im unteren Bereich. Durch Einschub des Isoraumteilers werden beide Bereiche thermisch abgetrennt. So können auch beim 2-Kammer-Programm zwei unterschiedlich temperierbare Warmhalte-/Garbereiche abgetrennt werden, im unteren Bereich mit Befeuchtung. Alle Programme können gespeichert werden und erlauben somit jederzeit die perfekte Speisenqualität.

Zudem optimal in Kombination mit on top gestapeltem thermoport®. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung. Bei stationärem Einsatz auch als Einbauvariante erhältlich.

TECHNISCHE MERKMALE

hybrid kitchen 200°C mobil



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	662 x 870 x 981 mm
Gewicht	67,5 kg
Anschlusswert	3,3 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1500 mm
Heizbereich	max. +200°C
Fassungsvermögen	70,7 L
Schutzart	IPX4
Hygieneausführung	H2
Auflagesickenpaare	16
Auflageabstand	37 mm
Max. Zuladung	150 kg
Umgebungstemperatur	+5°C bis +40°C
Stoßschutz	4 Stoßbecken
Rollen	2 Bock-; 2 Lenkstopprollen
Rollen-Ø	125 mm

Bestellnummer **85 01 09 11**

VORTEILE

- Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).
- Innenraum dichtgeschweißt mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken in Hygieneausführung H3.
- Doppelwandig isoliert, geringer Wärme- /Kälteverlust.
- Gleichmäßige Wärme- /Kälteverteilung, auch bestückt.
- Integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung.
- Bediensicherer, zweistufiger Türverschluss.
- Rutschfestes Aufladen auf stapelgeprägtem Deckel.
- Mobil mit robusten, feststellbaren Rollen und Schiebegriff.
- Stoßbecken für Rammschutz.
- Für den Betrieb im Freien geeignet, spritzwassergeschützt (IPX4).
- Aushängbare Tür und entnehmbare Türdichtung, schnelle und einfache Reinigung.
- Ohne Tür Hochdruckreiniger im Innenraum, strahlwassergeschützt (IPX5).