



Datenblatt

hybrid kitchen 200°C mobil

Die mobile Multifunktions-Küche.



Zum Produkt

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).