



Information



Fiche technique

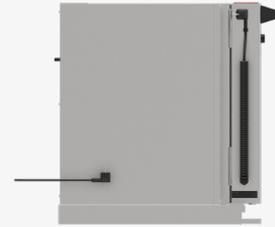
hybrid kitchen 140°C encastré

La cuisine multifonctionnelle.

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. Grâce à un chargement efficace en termes d'espace avec des bacs GN et des plaques thermiques GN®, combiné avec un couvercle étanche et sûr 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. Avec le couvercle de cuisine hybride retiré, les aliments peuvent être directement prélevés depuis le système GN en haut. 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. Lorsqu'il est utilisé de manière mobile, il est également disponible en tant que chargeur frontal roulant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

hybrid kitchen 140°C encastré



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	584 x 715 x 745 mm acier inoxydable 1.4301
Matériau	(CNS)
Poids	61 kg
Puissance connectée	3.300 W
Tension nominale	1N AC 230 V 50/60 Hz
Type de prise	Fiche Schuko (Type F)
Longueur de câble	1500 mm
Chauffage	max. +140°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 06

AVANTAGES

Acier inoxydable de haute qualité et hygiénique (intérieur et extérieur).

Intérieur soudé hermétiquement avec des nervures d'appui embouties sans joint, dans une exécution d'hygiène H2.

Couvercle avec embossage empilable et joint circulaire résistant aux aliments.

Isolation à double paroi, perte de chaleur/froid réduite.

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 pour l'utilisateur.

Élément chauffant protégé contre les éclaboussures (IPX4).

Porte démontable et joint de porte amovible, nettoyage rapide et facile.

Sans porte, nettoyage à haute pression à l'intérieur, protégé contre les jets d'eau (IPX5).