

PROMO

Elektro Kombidämpfer mit direkter Dampfzufuhr und Konfektion, 6x GN 1/1 + Reinigung

SDE/06S

Beschreibungen

mm (B x T x H)	867 x 850 x 808
kW	11
Spannung	400/3N 50-60Hz
Bruttogewicht (kg)	137 kg
Volumen (m ³)	1 m ³

Seitenkatalog : **21-PLAT**Seite Promo : **19-Pr24-25**

Details zum Produkt

- Ofen "LENGTHWISE" Für GN Behälter 1/3, 1/2, 2/3 und 1/1.
 - Ladekapazität 30Kg.
 - Seitenstruktur bei weniger als 65mm "anti-kippbar".
 - Kerntemperaturfühler.
 - Struktur (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (auf Anfrage ref. AC/SE...)
 - NB: geliefert ohne Roste und GN Behälter
-
- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 304, thermische Isolierung mit Keramikfaser, Bedienfeld mit Edelstahlfilter, um ein Verstopfen der Komponenten (belüftetes Bedienfeld) zu vermeiden, Füße aus Edelstahl. Garraum: vollverschweißt, abgerundeten Ecken ohne Unebenheiten. Dichtung an der Vorderseite des Garraums angebracht. Doppelboden, der Kondenswasser und Fett auf der Deponie abscheidet. Leicht entfernbarer Türrahmen aus Platin. Wärmediffusoren leicht abnehmbar. Oura motorisierte große Größe, die alles Kochen erlaubt. Fettfilter durch Lüfter.
 - Tür mit Dreifachverglasung: ergonomischer und wärmeisolierender Handgriff, automatische Schließung mit Sicherung (um versehentlich Öffnen zu vermeiden, Auffangbehälter für Kondenswasser integriert, aufklappbares Innenglas, erleichtert die Reinigung und sorgt für perfekte Hygiene. Die Luftzirkulation zwischen den Scheiben garantiert eine bessere Wärmedämmung. Automatische Ausschaltung Ventilator durch Mikroschalter beim Türöffnen. LED-Seitenbeleuchtung für eine Gesamtansicht. Elektrische Heizung: Abgeschirmte Edelstahlheizelemente hinter dem Luftleitblech, Dampfzerstäuber. Bedienungspaneel (Thermostat 25 ° bis 300 ° C. Zeitschaltuhr von 1 min bis 8 h, ...) mit Digitalanzeige: Zugänglichkeit von vorne, einfache und schnelle Wartung nach dem Verkauf, Wasserschutz IPx5 (gegen die Wasserstrahlen mit

dem Speer).

The +

PLUS Version C :

- Tür mit Dreifachverglasung
- Optimierter Wasserverbrauch
- Direkte Dampfzufuhr (90% Sättigung)
- Bedienfeld mit Sensortasten, "Digitalanzeige"
- 11 Befeuchtungsstufen, Kochen in 2 verschiedenen Phasen (Auswahl zwischen 2 verschiedenen Arten des aufeinanderfolgenden Kochens).
- Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, Kochen in 4 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 4 verschiedenen aufeinanderfolgenden Kocharten)
- 5 Geschwindigkeitsregler
- Kerntemperaturfühler (Sensor 1 "Sensor")
- Automatische Vorwärmen und schnelles Abkühlen des Garraums (CRRC)
- "AUTO-CLEANING" Integrierte automatische Reinigungsvorrichtung (CCNA), 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

ADVANTAGE - TYPE of COOKING:

- Konvektion von 25° bis 300°C.
- Dampf 100°C.
- Gemischt Konvektion/Dampf von 25° bis 250°C.
- Regenerierung und Temperaturhaltung von 25° bis 250°C.