

GIORIK Heißluftdämpfer NMTE5W_L

Art.Nr.: 150155

Technische Daten

Temperaturbereich (°C)	50 - 300
Leistung (kW)	6,3
Einschübe (Norm)	5 x GN 1/1 oder EN 60/40
Anschlussart	Elektro
Spannung (V)	400
Maße BxTxH (mm)	907 x 752 x 657



6.480,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- **Gehäuse und Innenraum Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Garraum für Bleche GN 2/3
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- Beleuchtung
- Aufklappbare Innenscheibe
- Türtropfwanne
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Schienenabstand 74 mm
- **KT-Fühler und USB-Schnittstelle**
- **Wahlweise Türanschlag** Rechts / Steuerung Links oder Türanschlag Links / Steuerung Rechts

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- **7,0 " Touch-Screen**
- **Benutzerfreundliche interaktive Steuerung mit Rezeptdatenbank**
- Manuelle Steuerung und innovativer, beliebig adaptierbarer
- One-Touch- Funktion zur Schnellwahl von 9 Programmen
- **Recipe Tuner** - durch Verschieben verschiedener Regler passt das System im Bedarfsfall automatisch die Kochprozesse nach Ihren Bedürfnissen an
- **Rack-Control** für effiziente Mischbeschickungen mit separater Überwachung der einzelnen Einschübe
- **Manuelle Einstellung** (9 Kochzyklen)

- Zeitwahl 1-599 Minuten / Endlos
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Automatisches Reinigungssystem für einfache, kostengünstige Reinigung mit Flüssigreiniger (4 Programme)
- **3 Lüftergeschwindigkeiten**

BETRIEBSARTEN

- Heißumluft 50°C - 300°C
- Dampfgaren 50°C - 130°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombigaren 50°C - 300°C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion Smoking (Zubehör erforderlich)