

GIORIK Heißluftdämpfer KM101W

Art.Nr.: 138031



Technische Daten

Leistung (kW)	13,8	<input checked="" type="checkbox"/>
Einschübe (Norm)	10 x GN 1/1	
Anschlussart	Elektro	
Spannung (V)	400	
Maße BxTxH (mm)	519 x 806 x 1010	
Marke	GIORIK	

8.900,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 519 mm Breite für platzsparende Aufstellung
- Dampferzeugung mit Wassereinspritzung
- Fugenloser Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Ventilator 3 Geschwindigkeiten und Autoreverse-Funktion
- Hygiene-Garraumtür mit Doppelverglasung, aufklappbarer Innenscheibe und integrierter LED Beleuchtung
- Türtropfwanne
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Schnellabkühlung
- Kerntemperatur-Fühler

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- 5 " Touch-Screen für benutzerfreundliche interaktive Steuerung

- Rezeptdatenbank mit 200 automatischen Garprozessen
- Manuelle Programmierung von 600 Programmen mit bis zu 9 Schritten
- ONE TOUCH- Funktion zur Schnellwahl von 9 Programmen
- RECIPE TUNER: Auswahl des gewünschten Garergebnisses mit automatischer Einstellung und Überwachung von Temperatur, Garraumklima und Garzeit
- RACK CONTROL: Einschub-Überwachung mit individueller Zeitprogrammierung für Mischbeschickungen
- EASY SERVICE: Gleicher Fertigzeitpunkt verschiedener Produkte des gleichen Garklimas definierbar

- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Automatisches Reinigungssystem für einfache, kostengünstige Reinigung mit Flüssigreiniger (Programme SOFT, NORMAL, HARD)
- Zeitwahl 1-599 Minuten/Endlos

BETRIEBSARTEN

- Heißumluft 50°C - 300°
- Dampfgaren 50°C - 120°
- Kombigaren 50°C - 270°
- Niedertemperatur-Garen
- Delta T Funktion
- Sous-Vide Garen
- Regenerieren