

GIORIK Heißluftdämpfer KM101W

Art.Nr.: 138031



Technische Daten

Leistung (kW)	13,8
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