

GIORIK Heißluftdämpfer MTE10W_R

Art.Nr.: 141580



Technische Daten

Leistung (kW)	12,6	<input checked="" type="checkbox"/>
Einschübe (Norm)	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	
Anschlussart	Elektro	
Maße BxTxH (mm)	907 x 752 x 897	
Marke	GIORIK	

8.715,00 €

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 1/1 oder EN 60/40
- 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
-

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 - 100°C (Niedertemperatur, atmosphärisch, forciert)
- Kombigaren 50°C - 300°C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)