

GIORIK Heißluftdämpfer KI101W

Art.Nr.: 138033



Technische Daten

Boiler (J/N)	Nein
Leistung (kW)	13,8
Anschlussart	Elektro
Spannung (V)	400
Maße BxTxH (mm)	519 x 808 x 1010
Marke	GIORIK



10.310,00 €

Listenpreis (exkl. Mwst.)

Listenpreis (exkl. Mwst.)



Produktbeschreibung

AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- 520 mm Breite für platzsparende Aufstellung
- Dampferzeugung mit Wassereinspritzung
- Fugenloser Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Ventilator mit 6 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
- USB-Schnittstelle

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- 7 " 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
 - METEO SYSTEM: Prozentgenaue Regelung des Garraumklimas mit integrierter Feuchtemessung
-
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
 - Automatisches Reinigungssystem für einfache, kostengünstige
 - Reinigung mit Flüssigreiniger (4 Programme) Zeitwahl 1-599 Minuten / Endlos

BETRIEBSARTEN

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