

SERIE

Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO

MODELL

MICGTO5IE

FUNKTION

MO-Direkt Einspritzer - 5x GN I/I

PRODUKT

Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 5 x GN I/I



SERIE

Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO

MODELL

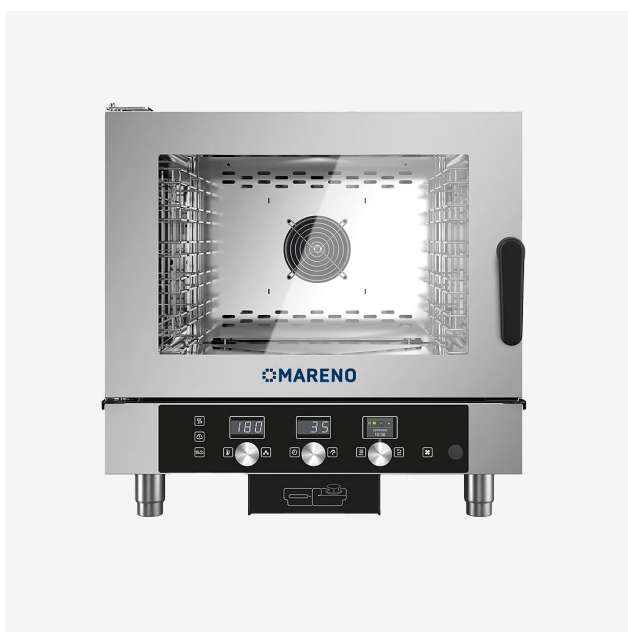
MICGTO5IE

FUNKTION

MO-Direkt Einspritzer - 5x GN 1/1

PRODUKT

Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 5 x GN 1/1



TECHNISCHE DATEN

BREITE (mm):	777
TIEFE (mm):	729
HÖHE (mm):	777
GEWICHT (Kg):	80
VOLUMEN (m ³):	0.45
GASLEISTUNG (kW):	8.5
GESAMT-WATT (kW):	0.25
NETZSPANNUNG (V):	VAC230 IN
KAPAZITÄT BACKOFEN:	5x GN 1/1
GN TABLETABSTÄNDE	70
ANZAHL DER MAHLZEITEN	30/80
FACHKAPAZITÄT EN	5 x 600x 400
ANZAHL DER CROISSANTS	60/80



SERIE

Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO

MODELL

MICGTO5IE

FUNKTION

MO-Direkt Einspritzer - 5x GN I/I

PRODUKT

Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 5 x GN I/I**BESCHREIBUNG**

Gas-Kombidämpfer Kombidämpfer mit direktem Dampf. Garmodus. Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet. Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann. Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 260°C. Klima - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer. Schnittstelle für die Steuerung mit elektronischer Touch-Funktion. Gut erkennbares alphanumerisches Display. Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators). Automatisches Entlüftungskammer. Beleuchtung der Garkammer und LED-Timer. Die Garkammer ist vollkommen glatt und besitzt abgerundete Kanten. Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung. Rechts oder Linksanschlag lieferbar. Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden. IPX3-Schutzgrad. USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. Gasbeheizung. Indirekte Gas-Garraum mittels modulierenden Gebläsebrennern. Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator. Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung. Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S. Im Lieferumfang Führungsschienen-Kit für Bleche, (Abstand zwischen den Einschüben 70 mm). Garraumvolumen: 5 x GN I/I - 5 (600x400). Anzahl Sitzplätze 30 - 80.



SERIE

Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO

MODELL

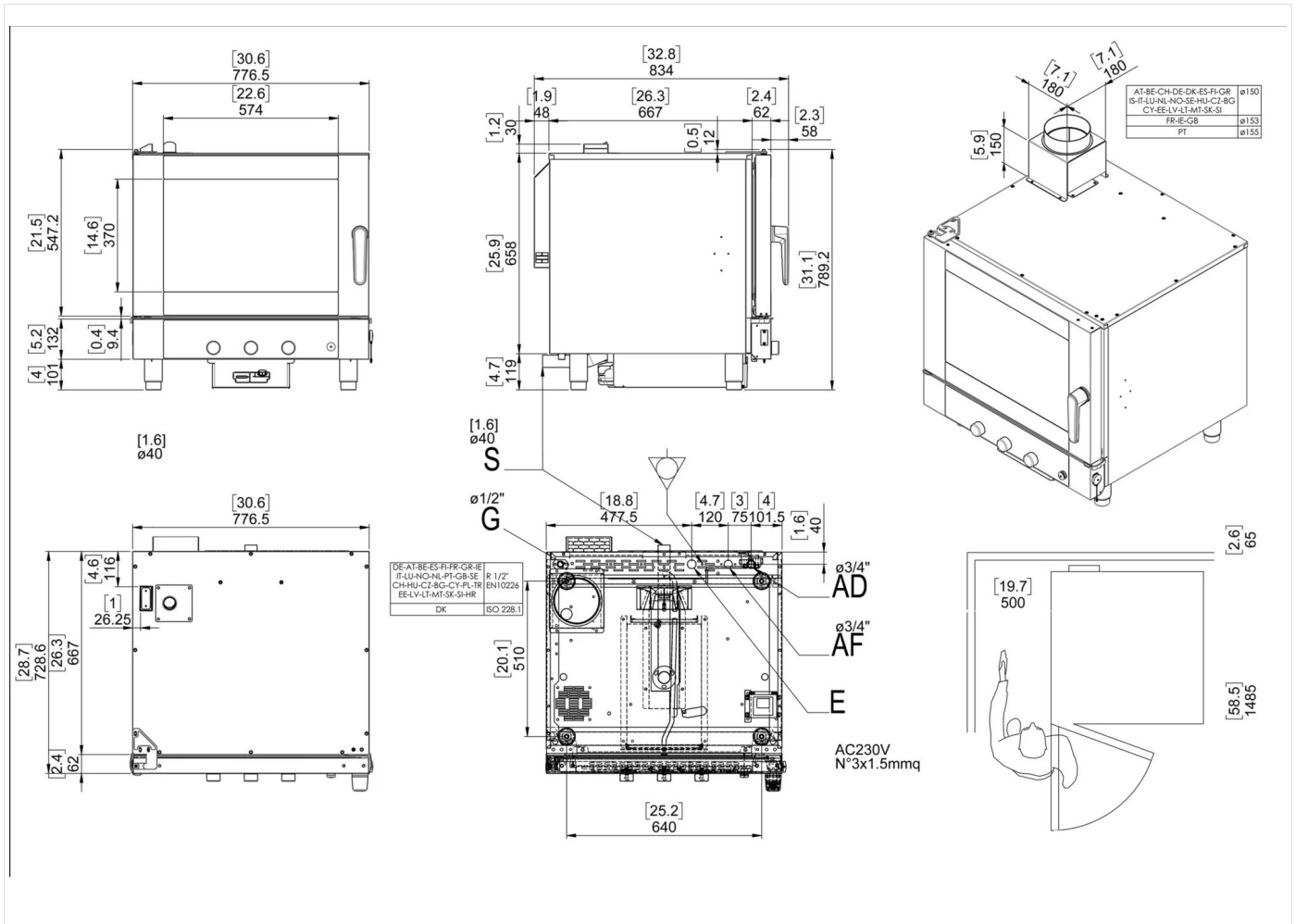
MICGTO5IE

FUNKTION

MO-Direkt Einspritzer - 5x GN I/I

PRODUKT

Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 5 x GN I/I



INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC230 IN 50/60Hz
(AD) Weichwasserzulauf:	Ø3/4
(AF) Kaltwasserzulauf:	Ø3/4

