

SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO**

MODELL

**MICGT10IE**

FUNKTION

**MO-Direkt Einspritzer - 10x GN 1/1**

PRODUKT

**Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 10 x GN 1/1**



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO**

MODELL

**MICGT10IE**

FUNKTION

**MO-Direkt Einspritzer - 10x GN 1/1**

PRODUKT

**Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, 10 x GN 1/1**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	<b>777</b>
TIEFE (mm):	<b>729</b>
HÖHE (mm):	<b>1152</b>
GEWICHT (Kg):	<b>111</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>0.65</b>
GASLEISTUNG (kW):	<b>16</b>
GESAMT-WATT (kW):	<b>0.5</b>
NETZSPANNUNG (V):	<b>VAC230 IN</b>
KAPAZITÄT BACKOFEN:	<b>10 x GN 1/1</b>
GN TABLETABSTÄNDE	<b>70</b>
ANZAHL DER MAHLZEITEN	<b>80/150</b>
FACHKAPAZITÄT EN	<b>10 x 600 x 400</b>
ANZAHL DER CROISSANTS	<b>120/160</b>



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO**

MODELL

**MICGT10IE**

FUNKTION

**MO-Direkt Einspritzer - IOx GN I/I**

PRODUKT

**Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, IO 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: IO x GN I/I - IO (600x400). Anzahl Sitzplätze 120 - 160.



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MO**

MODELL

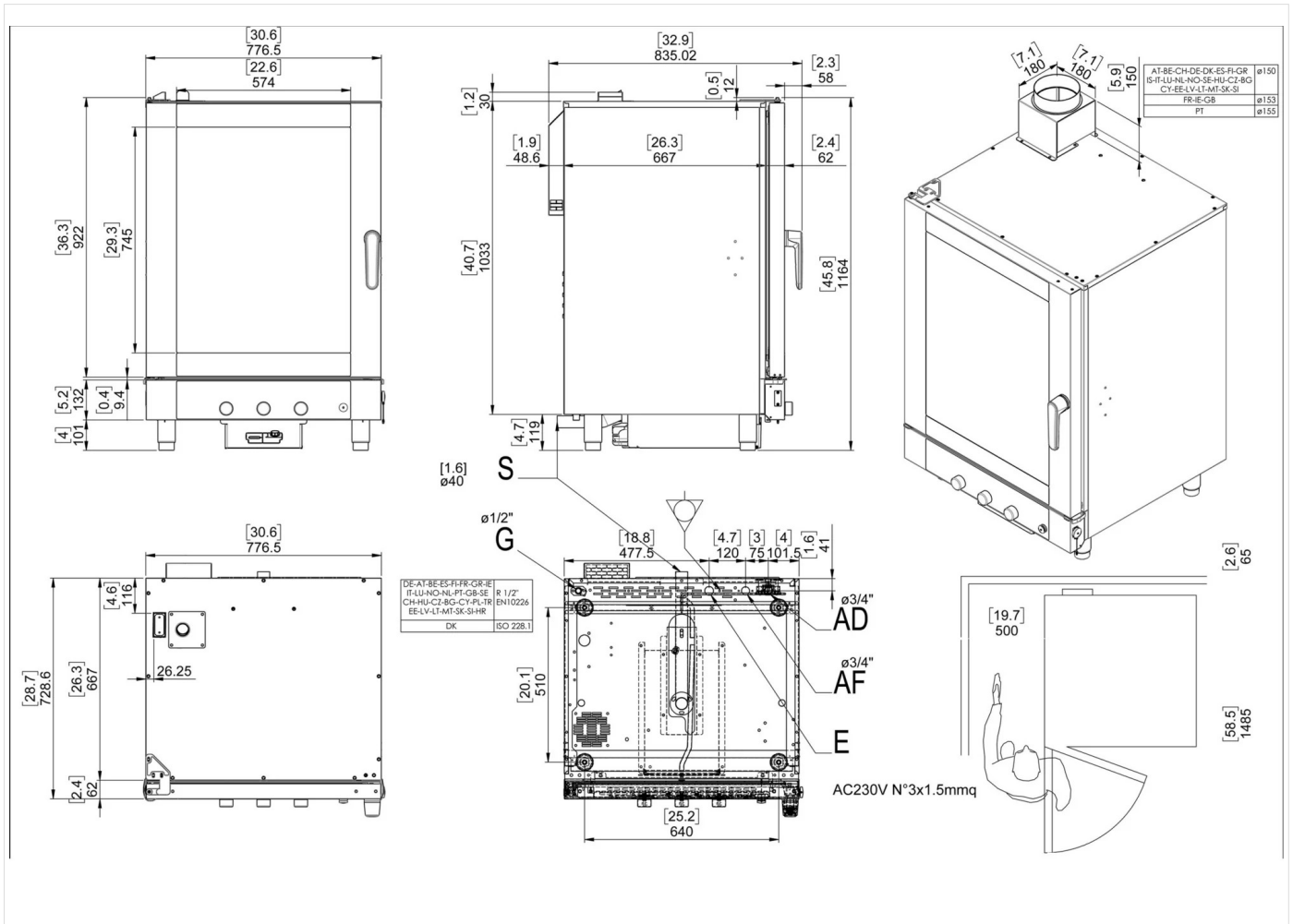
**MICGTIOIE**

FUNKTION

**MO-Direkt Einspritzer - IOx GN I/I**

PRODUKT

**Gas-Kombidämpfer, Direkteinspritzer, IO x GN I/I**



**INSTALLATIONSANGABEN**

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

