

SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

**MSYG201B**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - 20x GN 1/1**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer 20xGN1/1. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

**MSYG20IB**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - 20x GN 1/1**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer 20xGN1/1. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	<b>892</b>
TIEFE (mm):	<b>862</b>
HÖHE (mm):	<b>1812</b>
GEWICHT (Kg):	<b>290</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>1.31</b>
GASLEISTUNG (kW):	<b>44</b>
GESAMT-WATT (kW):	<b>1.3</b>
NETZSPANNUNG (V):	<b>VAC230-I</b>
KAPAZITÄT BACKOFEN:	<b>20x GN 1/1</b>
GN TABLETABSTÄNDE	<b>63</b>
OFEN BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	<b>30-270</b>
ANZAHL DER MAHLZEITEN	<b>150/300</b>
FACHKAPAZITÄT EN	<b>15</b>
EN TABLETABSTÄNDE	<b>89</b>
ANZAHL DER CROISSANTS	<b>180/300</b>
IP SCHUTZGRAD:	<b>IPX5</b>



## SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

## MODELL

**MSYG20IB**

## FUNKTION

**Direkt Einspritzer - 20x GN I/I**

## PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer 20xGNI/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen****BESCHREIBUNG**

Gas-Kombiofen. Betriebsarten: AC (Automatic Cooking) automatisches Kochsystem für internationale Rezepte mit Fotodarstellung des Gerichts. Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Konvektion 30°C bis 270°C, Dampf 30°C bis 130°C, Kombiniert Konvektion + Dampf 30°C bis 270°C. Vorheizen 300°C. Automatische Umkehrung der Gebläse-richtung. 95 vorinstallierte Rezepte. Möglichkeit der Programmierung und Speicherung von Garvorgängen in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen), wobei jedem Programm ein eigener Name, ein Foto und Rezeptinformationen zugeordnet werden können. Feuchtigkeitskontrolle. Schnellkühlung. Automatisches Garen starten. Hochauflösender, kapazitiver 7-Zoll-Farbbildschirm mit einer Auswahl an Touchscreen-Funktionen. Knopf zur Bestätigung der Auswahl. Automatisches Waschsysteem. Unabhängiger Waschmittelbehälter mit automatischer Dosierung. Flüssiger Reiniger. CALOUT-Anti-Kalk-System, das die Bildung und den Aufbau von Kalk im Dampfgenerator verhindert (mit optionalem Dampfgenerator). Parallele Temperaturregelung in Kammer und Kern. Automatisch gesteuerte Dampfkondensation. Programmierbarer verzögerter Garbeginn. Bis zu 6 Lüftungsgeschwindigkeiten wählbar. Für spezielles Garen mit intermittierender Geschwindigkeit. Kerntemperaturregelung mit 4-Punkt-Fühler. Anschluss des Kernfühlers über einen Anschluss außerhalb des Garraums, mit der Möglichkeit eines Schnellanschlusses für den Nadelfühler zum Vakuumgaren und für kleine Stücke. Wi-Fi-Verbindung (Ethernet-Verbindung optional) zur Connectivity.Cloud mit Zugriff auf die Rezeptdatenbank und Backofen-Synchronisation, HACCP-Überwachung, Ferndiagnose. USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten, Aktualisieren der Software und Hoch- und Herunterladen von Garprogrammen. IPX4-Schutz gegen Strahlwasser (IPX5 für Standmodelle). Völlig glatter und wasserdichter Garraum. Schließende Tür mit gehärteter Doppelverglasung, Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas. Innenglas mit Faltöffnung für einfache Reinigung. Optional: Dampferzeuger. Dusche. Raucher. Im Lieferumfang enthalten: Kernfühler, automatische Spülung, Blechenträger mit 70 mm Zwischenabstand. Garraumvolumen: 20 x GN I/I (530x325mm). Anzahl der Mahlzeiten 150 bis 300.



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

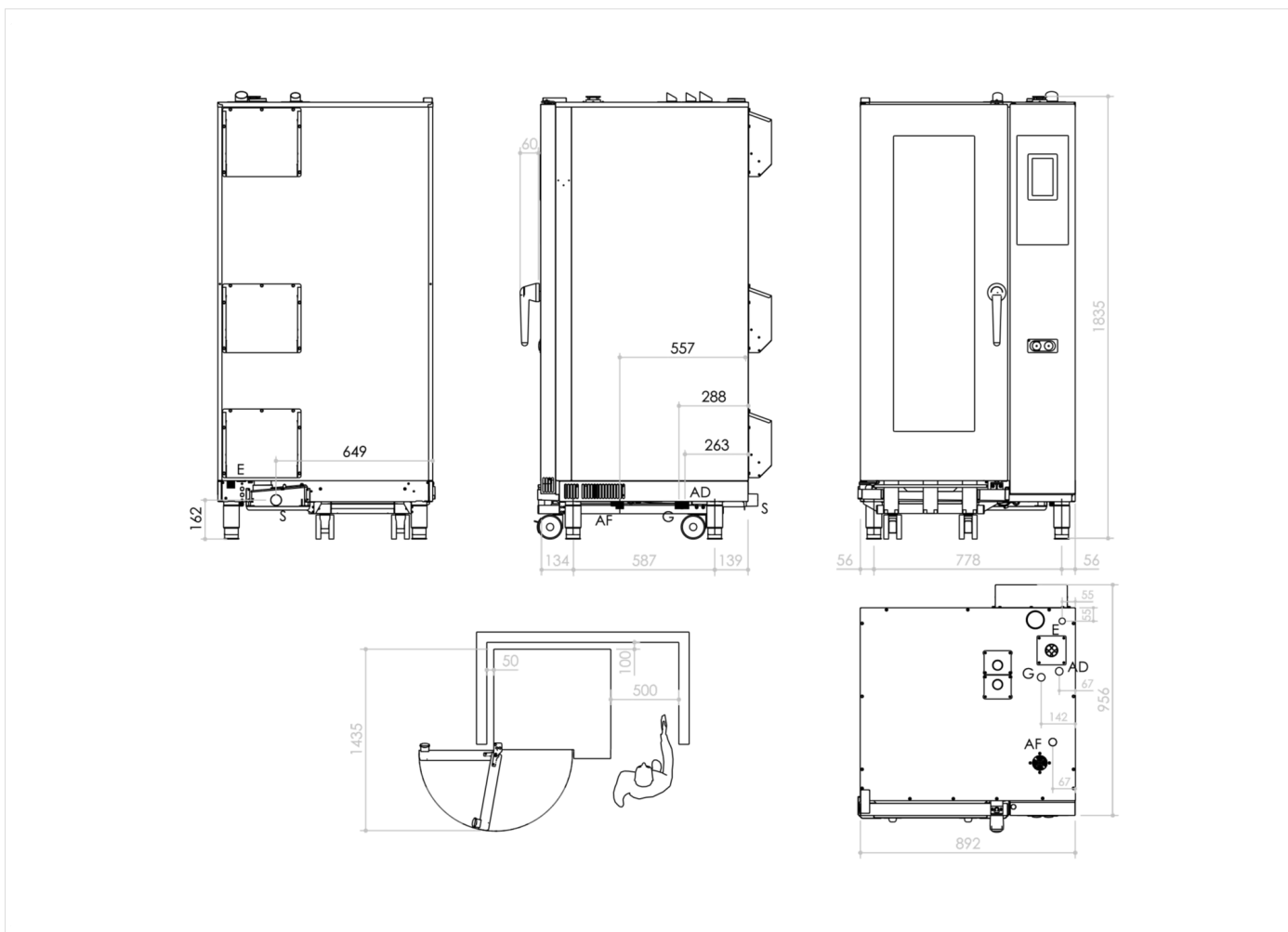
**MSYG20IB**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - 20x GN 1/1**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer 20xGN1/1. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



## INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC230-I 50/60
(G) Gasanschluss:	3/4"
(AD) Weichwasserzulauf:	Ø3/4
(AF) Kaltwasserzulauf:	Ø3/4
(S) Ablauf:	50

