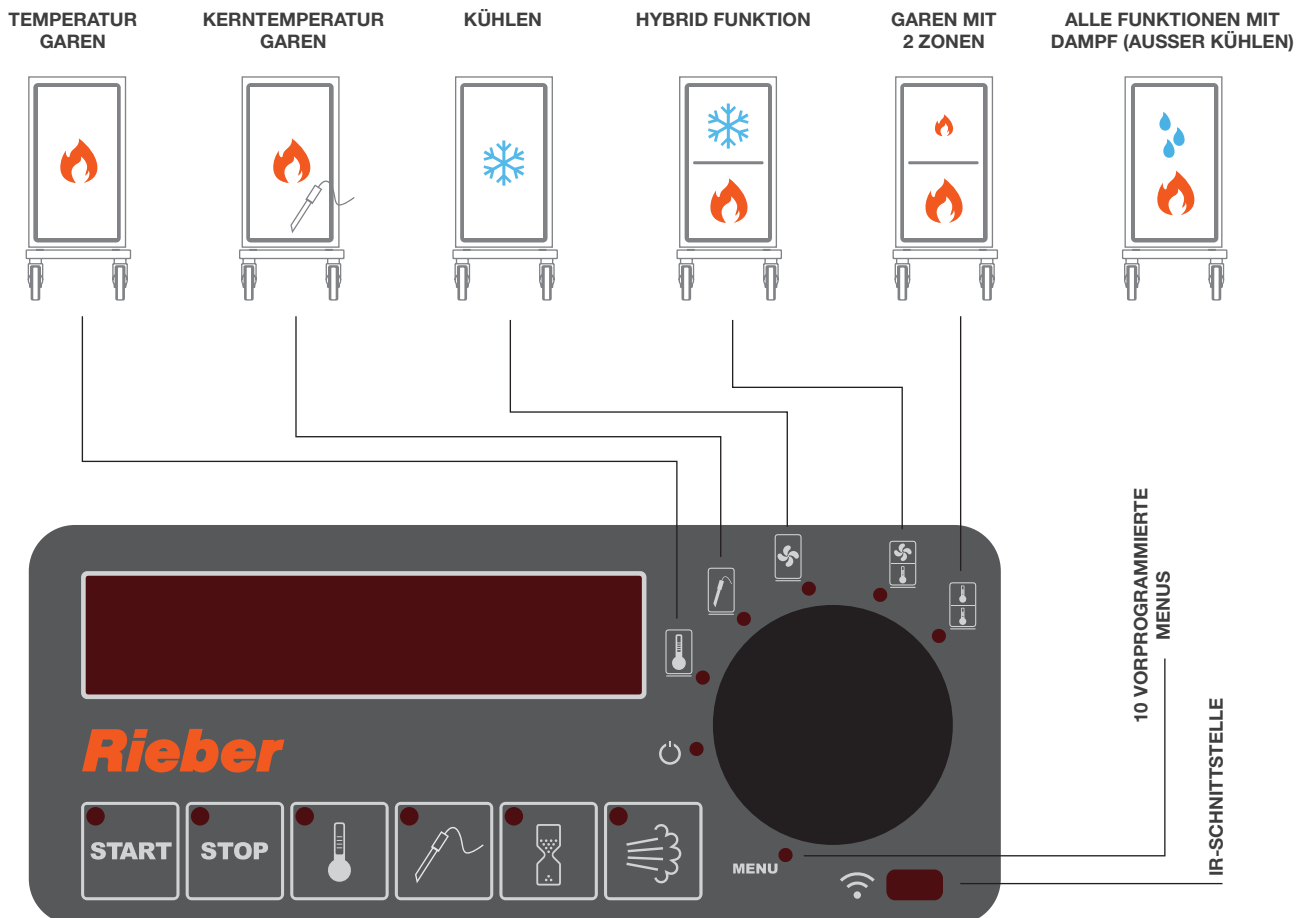


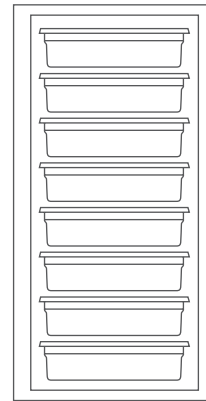


DIE RAUMEFFIZIENTESTE KÜCHE.

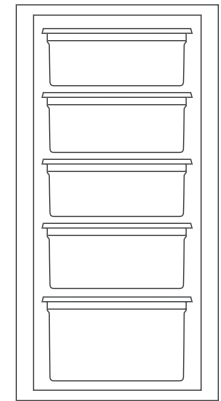
Ob in der Schulverpflegung, auf der Stationsküche, als Kalt- Warmausgabe oder aber zum Kochen und Backen im Catering-Bereich, die hybrid kitchen® ist die mobile Küche für alle Einsatzmöglichkeiten. Als einzelnes Modul bietet sie Ihnen bereits alle Funktionen, die Sie für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigen. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden. Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht der hybrid kitchen® ihre einzigartige Hybrideigenschaft. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Wahl zwischen mehreren Betriebsarten.

DER ALLROUNDER - ALLES IN EINEM GERÄT!





8 x GN 1/1 65 mm tief



4 x GN 1/1 100 mm tief
1 x GN 1/1 150 mm tief

TECHNISCHE DATEN.

Die hybrid kitchen® 140 erreicht Temperaturen bis +140 °C und kann in Verbindung mit z. B. Kühlpellets passiv gekühlt werden. Die hybrid kitchen® 140 ist geeignet zum Regenerieren, Garen, Kerntemperaturgaren, Dampfgaren und Garen mit verschiedenen Kammertemperaturen gleichzeitig. Passiv Kühlen im kompletten Geräte-Innenraum mittels Kühlpellet. Kerntemperaturfühler. Elektromagnetische Dampfbremse/Dampfaustritt - Bedienung von außen über die Steuerung. Ausgabeoption durch Abnahme des Deckels. Deckel mit Stapelprägung. Spezielle Funktionstüre mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern sowie bedienfreundlichem Türverschluss. Elektronische Steuerung für verschiedene Funktionen. Hygieneausführung H2. Funktionstür aushängbar zur leichteren Reinigung des Gerätes. Auch als Einbauvariante erhältlich.

TECHNISCHE DATEN

Mobile Version:

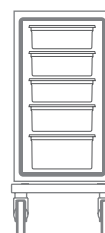
Außenmaße (B x T x H) ca.	592 x 821 x 960 mm
Temperaturbereich	bis +140 °C
Gewicht	61 kg
Elektrischer Anschlußwert	1N AC 230 V 50 Hz
Leistung	3,2 kW
hybrid kitchen® 140 (mobile Version)	Best.-Nr. 85 01 09 04

Einbauversion:

Außenmaße (B x T x H) ca.	584 x 715 x 745 mm
hybrid kitchen® 140 (Einbauversion) Türanschlag links. Energieblende mit eingebauter Steckdose links. Beim Einbau beachten: Auf der Unterseite der Tür tritt heißer Dampf aus.	Best.-Nr. 85 01 09 06

Zubehör auf Anfrage.

DURCHSATZ



HYBRID KITCHEN®

max. Füllvolumen: ca. 78 Liter

↘ ca. 60 Personen

ENERGIE-EFFIZIENZ

Durchschnittsgarzeit liegt bei 120 min:



MARKTBEGLEITENDE PRODUKTE:

ca. 19 kW/h

↘ ca. 0,65 kW/Portion



HYBRID KITCHEN®:

ca. 3,4 kW/h

↘ ca. 0,11 kW/Portion