

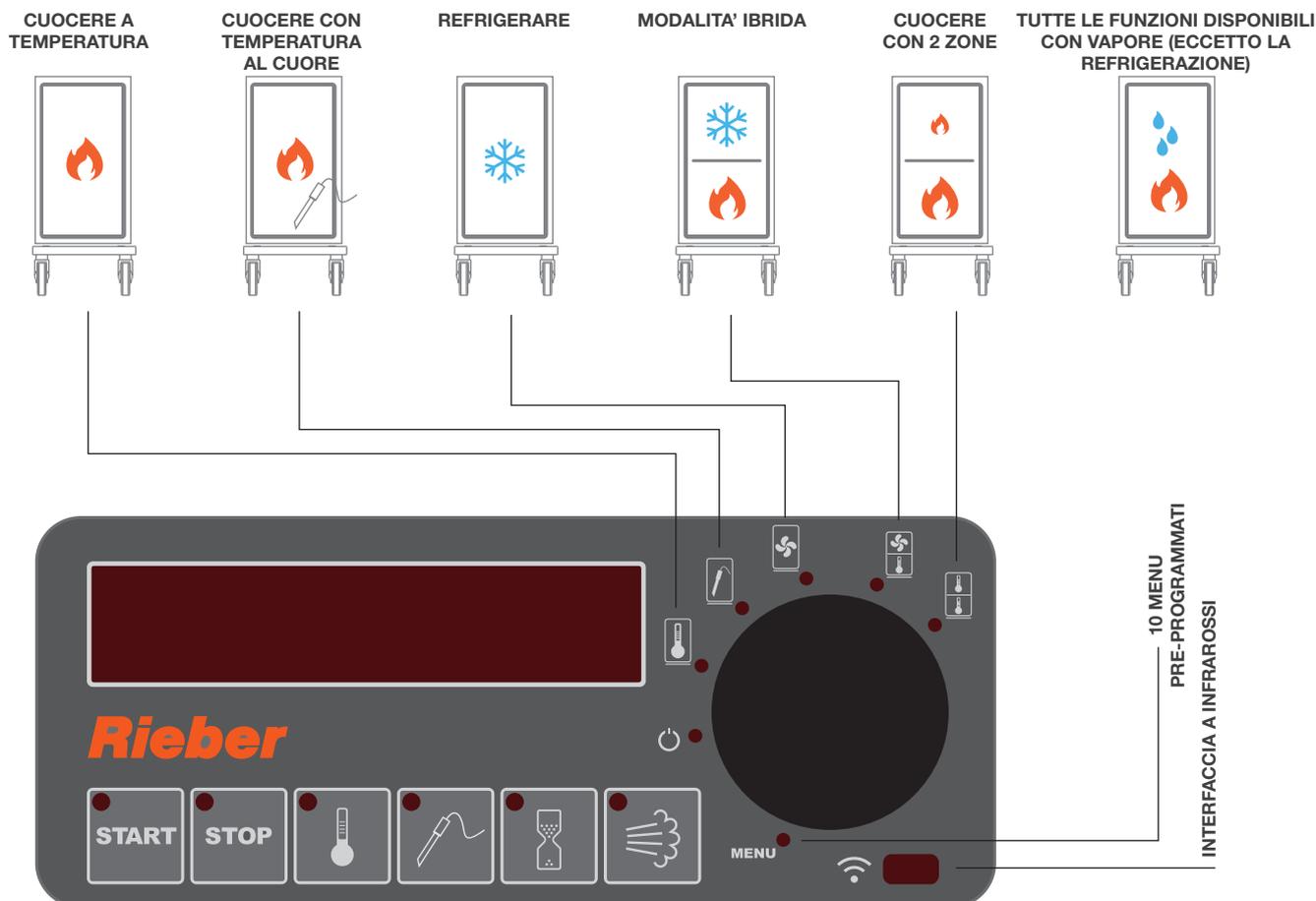


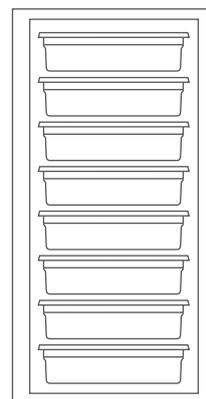
LA CUCINA PIÙ EFFICIENTE IN TERMINI DI SPAZIO.

Nelle scuole, nelle cucine di reparto, come isola raffreddata o riscaldata o ancora per cucinare durante i catering, hybrid kitchen* è la cucina mobile per tutte le possibilità di impiego. Rimuovendo il coperchio scoprirete un'opzione di distribuzione. E per le nuove sfide, hybrid kitchen* è ampliabile con semplici elementi componibili. Con un solo apparecchio è possibile eseguire una molteplicità di funzioni. Grazie a una porta speciale con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, hybrid kitchen* dispone di caratteristiche ibride insuperabili. Il comando elettronico consente di effettuare una scelta fra diverse modalità operative.

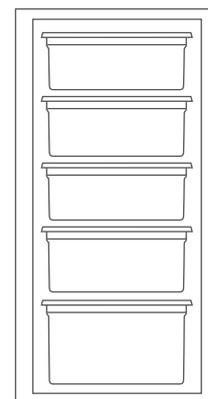
* brevetto depositato.

IL TUTTOFARE - TUTTO IN UN UNICO APPARECCHIO!





8 x GN 1/1, profondità
65 mm



4 x GN 1/1,
profondità 100 mm
1 x GN 1/1,
profondità 150 mm

DATI TECNICI:

Campo di impiego da -20 °C a +140 °C. Hybrid 140 è adatta per rigenerare, cuocere, cuocere con temperatura al cuore, cuocere al vapore e con diverse temperature della cella contemporaneamente. Refrigerazione passiva in tutto il vano interno grazie al piano refrigerato. Sonda al cuore. Regolazione/erogazione vapore elettromagnetica – Comando azionabile dall'esterno. Opzione di distribuzione mediante la rimozione del coperchio. Coperchio con scanalatura per impilamento. Porte speciali con elementi riscaldanti e ventilatori azionabili separatamente, pratica chiusura dello sportello. Comando elettronico per diverse funzioni. Orologio in tempo reale (RTC) integrato nel comando. Rispetto dei requisiti igienici H2. Porta estraibile per una maggiore facilità di pulizia dell'apparecchio. Disponibile anche come variante ad incasso.

DATI TECNICI

Versione mobile:

Dimensioni esterne (largh x prof x h) ca. 592 x 769 x 992 mm

Range termico da -20 °C a +140 °C

Peso 61 kg

Potenza elettrica assorbita 1N AC 230 V 50 Hz

Potenza 3,2 kW

hybrid kitchen* 140 (versione mobile) art.no. 85 01 09 04

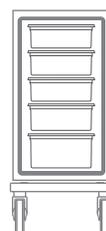
Versione da incasso:

Dimensioni esterne (largh x prof x h) ca. 584 x 711 x 745 mm

hybrid kitchen* 140 (Versione da incasso) Anta con apertura verso sinistra. Presa installata a sinistra. Nota per l'installazione: dalla parte inferiore fuoriesce vapore caldo. art.no. 85 01 09 06

Accessori su richiesta.

PORTATA



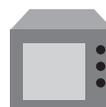
HYBRID KITCHEN

Volume di carico max.: ca. 78 litri

↘ ca. 60 persone

EFFICIENZA ENERGETICA

Tempo di cottura medio 120 min:



PRODOTTI SUL MERCATO:

ca. 19 kW/h

↘ ca. 0,65 kW/porzione



HYBRID KITCHEN: ca. 3,4 kW/h

↘ ca. 0,11 kW/porzione