



LA CUCINA PIÙ EFFICIENTE IN TERMINI DI SPAZIO.

Nelle scuole, nelle cucine di reparto, come isola raffreddata o riscaldata o ancora per cuocere e cucinare al forno durante i catering, hybrid kitchen* è la cucina mobile per tutte le possibilità di impiego. Come modulo singolo vi offre tutte le funzioni di cui avete bisogno per un lavoro ottimale e la massima flessibilità. 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!

CUOCERE A TEMPERATURA



CUOCERE CON TEMPERATURA AL CUORE



REFRIGERARE



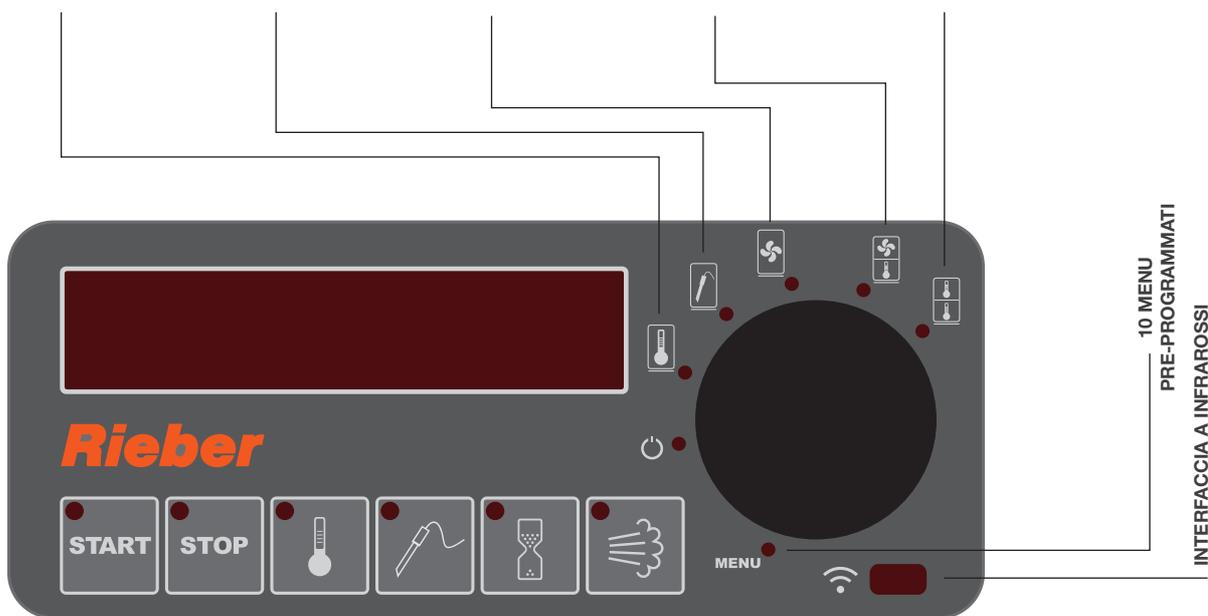
MODALITA' IBRIDA



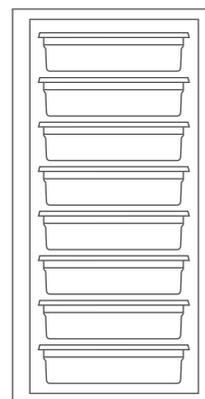
CUOCERE CON 2 ZONE



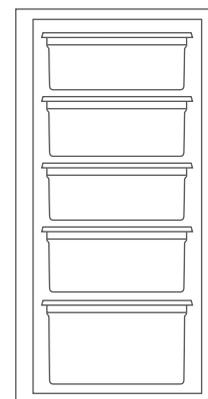
TUTTE LE FUNZIONI DISPONIBILI CON VAPORE (ECCEP TO LA REFRIGERAZIONE)



10 MENU
PRE-PROGRAMMATI
INTERFACCIA A INFRAROSSI



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 +200 °C. Hybrid 200 è adatta per rigenerare, cuocere, cuocere al forno, 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. 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. Hybrid 200 è dotata di chiusura superiore e scanalatura per impilamento. Requisiti igienici H3. 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. 642 x 828 x 981 mm

Range termico da -20 °C a +200 °C

Peso 69 kg

Potenza elettrica assorbita 1N AC 230 V 50 Hz

Potenza 3,2 kW

hybrid kitchen* 200 (versione mobile) art.no. 85 01 09 11

Versione da incasso:

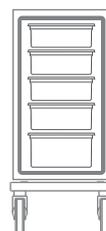
Dimensioni esterne (largh x prof x h) ca. 594 x 758 x 811 mm

hybrid kitchen* 200 (Versione da incasso) art.no. 85 01 09 12

Anta con apertura verso sinistra. Presa installata a sinistra. Nota per l'installazione: dalla parte inferiore fuoriesce vapore caldo.

Accessori su richiesta.

PORTATA



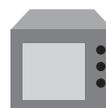
HYBRID KITCHEN

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