

HEISSLUFTDÄMPFER H / P



Der Cucinatore ist das hochentwickelteste Gargerät, das mit immer mehr Funktionen und Betriebsarten ausgestattet ist; es handelt sich hierbei um das einzige Universalgerät, das die unterschiedlichsten Garverfahren alleine bewältigen kann.

Im Cucinatore gart jede Speise im idealen Garklima, eine perfekte Kombination aus Hitze, Feuchtigkeit, Dampf und Umluft.



Eine Vielzahl von Produkten kann gleichzeitig gegart werden: Gemüse, Fleisch, Kartoffeln, Fisch ... ohne Geschmacksübertragung.

die Zubereitung spezieller Produkte ist möglich: Vakuumgaren, Creme Caramel, Terrinen, Schalentiere, Nudelsoßen, Aufläufe, Grillhähnchen, Steaks, Pommes Frites.

Dampf ...

Die Vorzüge des Kochens mit Dampf liegen darin, daß ein Großteil der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährwerte (Mineralsalze, Vitamine, Proteine) im Wasser nicht verloren geht. Das Ergebnis ist ein Produkt mit mehr Geschmack, Konsistenz und Farbe; außerdem sind weniger Gewürze und weniger Salz notwendig.

Der Cucinatore ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Produkte ohne Geschmacksübertragung (z.B. Schalentiere und Gemüse, Lachs und Creme Caramel, Miesmuscheln und Kohl, usw.).

Um Ihre Arbeit zu vereinfachen, bietet der Cucinatore eine Vielzahl von Möglichkeiten; darüber hinaus wird das Küchenklima ohne das Kochen von Wassermengen als auch ohne das Freiwerden von Dampf und Wärme angenehmer.

Vakuumgarung 70/92°C

Garsystem für vakuumverpackte Produkte.

Pasteurisierung 80/85°C

Wärmebehandlung, die die anschließende Konservierung der Nahrungsmittel

Schnelldampf 105/130°C

Für große Mengen tiefgekühlter Produkte, aber auch für festkochende Ware wie Kartoffeln, Sellerie, usw., die in kürzester Zeit zu garen sind.

Dampf 100°C

... ersetzt das traditionelle Kochen in Wasser.

Niedrigtemperaturdampf 50/98°C

... ideal für Produkte mit delikater Konsistenz, wie z.B. Creme Caramel, Lachsmousse und alle feinen Fischarten.

Reduzierramen von 1/1 GN auf 1/2 GN und von 2/1 GN auf 1/1 GN-Behälter

Kerntemperaturfühler 20/99 °C

Bei den Geräteausführungen **H** und **P** ist der Kerntemperaturfühler serienmäßig eine Vorrichtung, die es durch die Messung der Temperatur im Kern des Produktes ermöglicht festzustellen, wann das Produkt unabhängig von seiner Größe, der Menge und der Zeit fertig gegart ist. Der Kerntemperaturfühler verfügt über einen externen Anschluß und ist austauschbar: Einstechfühler für die Kontrolle der Vakuumgarung und der kleinen Portionen, Fühler größeren Durchmessers für die großen Stücke.



Heissluft mit bedarfsgesteuerter Befeuchtung 50/270 °C

Garart für Produkte, die während der Garung veränderliche Feuchtigkeitsmengen erfordern: Hefeprodukte wie Brot und Kuchen, Blätterteig, Fleisch und Wild. Die zuschaltbare automatische Feuchtigkeitsregelung CLIMASTEP ermöglicht die Einstellung und Überwachung des produktbezogenen Klimas über den gesamten Garprozess.



Hähnchen und Kartoffeln, Pizza und Baguettes, Brot und Lasagne, Kuchen und Filets in Teig- und Salzkruste usw. können angebraten, gratiniert, gegrillt und gebraten werden.

Heissluft 50/270 °C

Garart, die die traditionelle Garung im statischen Ofen ersetzt.

Kombination:

die Garung, die die Vorteile der forcierten Heissluft und des Dampfes vereint.

Grill 180/200 °C

... für das Braten von Hähnchen, Kurzbratstücken wie Steaks und Schnitzel sowie vorgebackene Kartoffeln.

Rostbehälter für Vorgebackens

Hähnchen-Grillrost

Temperaturkontrolle Δt : ermöglicht es, daß Produkt nicht sofort mit hohen Temperaturen zu behandeln, verbessert die Gleichmäßigkeit der Garung und der Zartheit, reduziert den Gewichtsverlust erheblich; funktioniert über die gleichzeitige und konstante Temperaturüberwachung zwischen dem Kern des Produktes und dem Garraum.



Kombination 50/270 °C



Langzeitgarung 50/140 °C

Ideal für große Bratenstücke: verwendet niedrige Temperaturen, verbessert die Qualität der Produkte, begrenzt den Gewichtsverlust, den Gebrauch von Gewürzen und Fetten.



Startzeitvorwahl

Die Ausführung P ist mit Zeitschaltuhr ausgestattet, die den zeitversetzten Start des Cucinatore ermöglicht (in diesem Fall ist die Anwesenheit des Bedieners nicht notwendig).

Regenerierung und Warmhaltung

Schnelle Regenerierung und Warmhaltung sind Bestandteil eines Systems.

GARUNG – WARMHALTUNG
GARUNG – SCHOKKÜHLUNG – LAGERUNG – REGENIERUNG

Schnelle, organisierte Produktion von Menüs für alle Bedarfsfälle.

Regenerierung der Speisen auf +65 °C nach der vorangegangenen Lagerung in GN-Behältern oder für den Service auf Tellern vorbereitet; mit den entsprechenden für die gesamte Modellreihe lieferbaren Tellerhordengestellen.



Climastep-System:

Der durch Sensoren überprüfte und geregelte Feuchtigkeitsgrad verhindert ein Austrocknen oder Verwässern des Produktes: immer das ideale Klima.

Warmhaltung, 90 Minuten lang, um über eine **Reserve** zu verfügen, die für den Service bzw. den Transport notwendig sein können.



Thermohauben für Tellerhordengestelle, leicht zu verwenden und praktisch aufzubewahren (faltbar).



Warmhaltegertäte mit elektronisch kontrolliertem Feuchtigkeitsgrad. Lieferbar für die gesamte Modellreihe.

Leicht verständliche Bedienelemente



H

Leichte Handhabung von anfang an; sollten weitere Funktionen notwendig sein, sind diese bei Bedarf verfügbar.

Ausführung P mit elektronischer Steuerung und digitaler Anzeige der Programme ermöglicht eine eigene Datenbank der Garprozesse. Uhr auch mit Startzeitvorwahl, Betriebsstundenanzeige, Meldung des fälligen Wartungsintervalls.

Ausführung H mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und der Möglichkeit der Garung in mehreren automatisch aufeinanderfolgenden Phasen mit zwei bereits voreingestellten Regenerierprogrammen.



P

Alle Ausführungen **H**, **P** sind mit einer **Computerschnittstelle** vorbereitet, um die Fernprogrammierung, die Registrierung und Archivierung der Gardaten unter Einhaltung der HACCP-Normen zu ermöglichen.

Ausstattung der Ausführungen	H	P
Garung in automatischer Reihenfolge in mehreren Schritten.	●	●
Möglichkeit bis zu 85 Programmen, mit je 6 Schritten zu speichern	—	●
Fehler- und Selbstdiagnoseanzeige	●	●
Automatische Dampferzeugervorheizung	■/●	●
Abschaltaste für Dampferzeugervorheizung	■/●	●
Voreingestellte Langzeitgarprogramme	—	●
Voreingestellte Warmhalteprogramme	—	●
Voreingestellte Regenerierprogramme	●	●
Kerntemperaturfühler	●	●
Gleichzeitige, miteinander verbundene Garraum- und Kerntemperaturkontrolle für Langzeitgaren (Δt)	●	●
Warmhaltefunktion nach Beendigung des Garvorgangs über Kerntemperatursteuerung	●	●
Manuelle Beschwadung	●	●
Automatische Feuchtigkeitsregelung im Garraum mit CLIMASTEP Step.	●	●

Ausstattung der Ausführungen	H	P
Schnellabkühlung des Garraums	●	●
Garraum-Reinigungsprogramm	—	●
Automatische Boilerspülung und automatischer Wasserablauf	■/●	●
Dampferzeuger-Entkalkungsprogramm mit automatischem Ablauf	■/—	●
Manueller Schwadenabzug zur Feuchtigkeitsabführung im Garraum	●	●
Uhrzeitanzeige	—	●
Startzeitvorwahl-Funktion zur automatischen Aktivierung eines Garprogramms	—	●
Anzeige der Dampferzeugerbetriebsstunden zur regelmässigen Entklakung	■/—	●
Anzeige der Gerätebetriebsstunden zum Programmieren der Wartungsarbeiten	—	●
Beleuchtung	●	●
Zwei Lüftergeschwindigkeiten	●	●
Sicherheit gegen Pberdruck im Garraum	●	●
Sicherheit gegen Überdruck im Dampferzeuger	■/●	●



Der Cucinatore ist mit zahlreichen Vorrichtungen für eine noch **bequemere Reinigung** ausgestattet.

Mit Hilfe des Dampfes kann die Verschmutzung mit nur wenig Reinigungsmittel eingeweicht werden: die Handbrause ermöglicht die schnelle und perfekte Ausspülung.

Die Reinigungszeiten werden um 80-90 % reduziert.

Der aus hochglanzpoliertem Stahl bestehende Garraum verfügt über vollständig abgerundete Ecken, in Vollhygieneausführung.

Die Doppeltür mit Luftzwischenraum reduziert die Wärmeabstrahlung zum Bediener hin.

Mit dem Cucinatore wird das **Küchenklima** aufgrund einer geringeren Wärme- und Feuchtigkeitsbelastung **angenehmer**.

Durch weniger Reinigungsmittel, geringeren Energieverbrauch, runtergekühlte und saubere Abflüsse ist der Cucinatore auch ein **Vorteil für die Umwelt**.

Erhebliche Einsparung des für die Zubereitung bestimmten **Raumes**: auf 1 qm kann mit einem Cucinatore soviel zubereitet werden wie auf 5 qm einer traditionellen Küche. In einer um den Cucinatore herum organisierten Küche sind weniger Geräte notwendig, wodurch der notwendige Platz um 30 % reduziert, und mit größerer Sicherheit und weniger Streß schneller produziert wird.

Reduzierung der Kosten für **zusätzliche Ausstattungen** wie z.B.: Töpfe und Kasserollen mit den entsprechenden Aufbewahrungsschränken und Ausrüstungen für deren Reinigung.

Zubereitungen bei niedrigeren Temperaturen, schnellere Garungen, Garungen mehrerer Produkte gleichzeitig, programmierte Garabläufe, Kochen mit Dampf ermöglicht eine spürbare Reduzierung des **Gas-, Strom- und Wasserverbrauchs mit Zeitersparnis**.

Verringert den Gewichtsverlust mit deutlich verbesserter Qualität, wobei **mehr Portionen** erzielt werden. Einsparung auch bei Fett und Gewürzen.

Weniger Reinigungskosten durch **geringeren Zeitaufwand**, geringeren Einsatz von Reinigungsmitteln und geringeren Wasserverbrauch.



Erhöht Ihre Zufriedenheit sowohl hinsichtlich der erzielten Einsparungen und einer sehr schnellen Amortisierung des Cucinatore als auch hinsichtlich der Reaktion von Seiten Ihrer Kunden, die den **Qualitätsanstieg** Ihrer Küche schätzen werden, als auch schlußendlich für Sie selbst, indem Sie über mehr freie Zeit verfügen !

Kleingastronomie

VE 155 H



Für die zunehmend wachsende Kleingastronomie:
Tischmodelle 4x2/3 GN-einschübe, 5x1/1 GN-Einschübe lieferbar
sowohl elektrisch- als auch gasbeheizt, und das Kombimodell (5+5)x1/1
GN-Einschübe, das auch mit Salamander (im oberen Garraum) für
das Gratinieren ausgestattet ist.

Nur äußerlich kleine *Cucinatori* mit den gleichen Leistungen wie
die Großen: Schnelligkeit, Präzision, Zuverlässigkeit und einfache
Handhabung. breitgefächerte
Zubereitungsmöglichkeit in einem
einzigem Gerät.

VE 105 H

VE 104 H

VE 004 H

Die Modelle 004/104 sind als Tischgeräte oder
mit Konsole lieferbar.

Die Modelle 105 sind als Tischgeräte oder mit
Unterbau lieferbar bzw. können auf einen
Schockkühler oder einen passenden
Warmhaltegerät aufgesetzt werden.

Das Modell 155 ist serienmäßig bereits
mit Unterbau ausgestattet.

Ausführung **H**, einfach
und komplett in den
Ausstattungen.



COMPACT

Modelle	VE 004 (ELEKTRO)	VE 104 (ELEKTRO)	VE 105 (ELEKTRO)	VE 105 (GAS)	VE 155 (ELEKTRO)
Kapazität Garraum	4 x 2/3 GN (350 x 325)	4 x 2/3 GN (350 x 325)	5 x 1/1 GN (530 x 325)	5 x 1/1 GN (530 x 325)	5 + 5 x 1/1 GN (530 x 325)
 A mm B mm C mm	600 590 480	600 590 480	790 700 580	790 700 670 (750) **	790 700 1620
Gesamt- anschlusswert kW	3,25	4	6,15	0,25	12,3
Nennwärme- belastung (Gas) kW kcal	---	---	9,5 8.200	3,25	---
Heizleistung Garraum kW kcal	3,15 ---	3,9 ---	6 ---	9,5 8.200	6 + 6
Ventilator- leistung kW	0,04	0,04	0,15	0,15	0,15 + 0,15
El. Spannung V/50 Hz	AC 230 V	3 N AC 400 V	3 N AC 400 V	AC 230 V	3 N AC 400 V
Abst. zwischen den Auflageschienen mm	60	60	60	60	60
Unterbau	SM 104 / Wandkonsole		SR 105/h770	SR 105/h770	---
Unterbau mit Auflageschienen	---		SP 105/h770	SP 105/h770	---
Warmhaltegerät	---		MA 105 (790x700xh770)		---
Schockkühler	---		DX 105 ZX 105 740x700xh850)		---
Als Tischgerät	●	●	●	●	—

Ausstattung der Ausführung	H
Kerntemperaturfühler	●
Gleichzeitige, miteinander verbundene Garraum- und Kerntemperaturkontrolle für Langzeitgaren (Δt)	●
Warmhaltefunktion nach Beenden des Garvorgangs über Kerntemperatursteuerung	●
Manuelle Beschwadung	●
Beleuchtung	✗
Schnellabkühlung des Garraums	●
Manueller Schwadenabzug zur Feuchtigkeitsabführung im Garraum	●
Sicherheit gegen Unter- und Überdruck im Garraum	●

● Serienmäßig

✗ Option

** Abmessung incl. Abdeckung für Abgasaustritt

Mittlere Gastronomie

Modelle mit 6 bis 10x1/1 GN-Einschüben, gas- oder elektrischbeheizt, die über entsprechendes Zubehör für optimiertes Handling mit Schockkühlern und Regeneriergeräten verfügen.

Sie können mit Unterbauten ausgestattet werden: einfachen, mit Auflageschienen, oder Warmhaltegeräten der Serie MA.



ME 106 H auf Unterbau mit Auflageschienen (SP 106)



ME 110 P auf Warmhaltegerät (MA 110)

MG A10 H
Geräteeinheit mit
ventiliertem
Warmhalteschrank

PROFESSIONAL

MIX VAPOR

Modelle	ME 106 ⚡	MG 🔥 106 / A06	ME 110 ⚡	MG 🔥 110 / A10	VE 106 ⚡	VG106 🔥	VE 110 ⚡	VG 110 🔥
Kapazität Garraum	6 x 1/1 GN (530x325)	6 x 1/1 GN (530x325)	10 x 1/1 GN (530x325)	10 x 1/1 GN (530x325)	6 x 1/1 GN (530x325)	6 x 1/1 GN (530x325)	10 x 1/1 GN (530x325)	10 x 1/1 GN (530x325)
 A mm B mm C mm	900 735 790	900 735 1490 (1765) *	900 885 1030	900 885 1730 (2040)*	900 735 790	900 885 790 (890)**	900 885 1030	900 885 1030 (1570)*
Gesamtanschlusswert kW	8	0,5 / 3,0	16	1 / 3,5	8	0,5	16	1
Nennwärmebelastung (Gas) kW kcal	---	17 14700	---	30 25800	---	11 9500	---	20 17200
Leistung Warmhaltefach kW	---	--- / 2,5	---	--- / 2,5	---	---	---	---
Heizleistung Garraum kW kcal	7,5 ---	11 9500	15 ---	20 17200	7,5 ---	11 9500	15 ---	20 17200
Heizleistung Dampferzeuger kW kcal	7,5 ---	11 9500	15 ---	17,5 15050	---	---	---	---
Ventilatorleistung kW	0,5	0,5	1	1	0,5	0,5	1	1
El. Spannung V/50 Hz	3 N AC 400 V	AC 230 V	3 N AC 400 V	AC 230 V	3 N AC 400 V	AC 230 V	3 N AC 400 V	AC 230 V
Abstand zwischen den Auflageschienen mm	60	60	60	60	60	60	60	60
Auf Unterbau 700h SR	●	— / —	●	— / —	●	●	●	●
Auf Untebau mit Auflagesch. 700h SP	●	— / —	●	— / —	●	●	●	●
Auf Warmhaltegerät 700h MA	●	— / —	●	— / —	●	●	●	●
Geräteeinheit mit neutralem Fach	—	● / —	—	● / —	—	—	—	—
Geräteheit mit ventil. Warmhalteschrank	—	— / ●	—	— / ●	—	—	—	—
Als Tischgerät	●	— / —	●	— / —	●	●	●	●

● serienmäßig

— nicht lieferbar

* Abmessung mit Strömungssicherung

** Abmessung inkl. Abdeckung für Abgasaustritt

OPTION

Auf Anfrage können die Einhängeschienen durch herausnehmbare Hordengestelle **SG** ausgetauscht werden.

SG / herausnehmbares Hordengestell kombinierbar mit Warmhalte - Regeneriergeräten HC oder Schockkühlern **ZX / ZP**

Mittlere Gastronomie plus



MG 227 H
lieferbar ausschliesslich
mit eingehängten
Auflageschienen

Plus aufgrund
der sehr hohen
Leistungsfähigkeit,
auch (8+8)x2/1
GN-Einschübe
auf kleinstem Raum:
1,1 qm

Modelle 210 (211),
10x2/1 (20x1/1)
GN-Einschübe,
koordinierbar für den
Transport zwischen
Schockkühlern und
Warmhalte-
Regeneriergeräten.



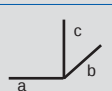
MG 210 H Geräteeinheit:
neutrales Fach mit
Transportwagen (CS 210)
und herausnehmbarem
Hordengestell (SG 210)



Gasbeheizter Cucinatore,
zuverlässig, sicher, mit
Leistungsanpassung und
Glühzündung der Brenner mit
Flammenkontrolle.

PROFESSIONAL

MIX VAPOR

Modelle	ME 210 ME 211	MG 210 / A 21 211 / A 22	ME 227	MG 227	VE 210 VE211	VG 210 VG 211
Kapazität Garraum	10 x 2/1 GN (530 x 650)	20 x 1/1 GN (530x 325)	8 + 8 x 2/1 GN (530 x 650)		10 x 2/1 GN (530 x 650)	20 x 1/1 GN (530 x 325)
 A mm B mm C mm	1050 1065 1030	1050 1065 1730 (2070) *	1050 1135 1970	1300 1065 1890 (1990) **	1050 1065 1030	1050 1065 1030 (1570) *
Gesamt- anschlusswert kW	31	1 / 3,5	16 + 16	1 + 1	31	1
Nennwärme- belastung (Gas) kW kcal	-	41 35300	-	30 + 30 25800 + 25800	-	27,5 23700
Leistung Warmhaltefach kW	-	- / 2,5	-	-	-	-
Heizleistung kW Garraum kcal	30 -	27,5 23650	15 + 15 -	20 + 20 17200 + 17200	30 -	27,5 23700
Heizleistung kW Dampferzeuger kcal	22,5 -	25,0 21500	15 + 15 -	17,5 + 17,5 15050 + 15050	-	-
Ventilator- leistung kW	1	1	1 + 1	1 + 1	1	1
El. Spannung V/50 Hz	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V
Abstand zwischen den Auflageschienen mm	60	60	60	60	60	60
Auf Unterbau 700h SR	●	— / —	—	—	●	●
Auf Unterbau mit Auflageschienen 700h SP	●	— / —	—	—	●	●
Auf Warmhaltegerät 700h MA	●	— / —	—	—	●	●
Geräteeinheit mit neutralem Fach	—	● / —	—	—	—	—
Geräteei-t mit ventilier. Warmhalteschrank	—	— / ●	—	—	—	—
SG/herausnehmbares Hordengestell kombinierbar mit: Warmhalte-Regenerier- Geräten HC Schockkühlern ZX/ZP	●	● / ●	—	—	●	●
Standgeräte	—	● / ●	●	●	—	—

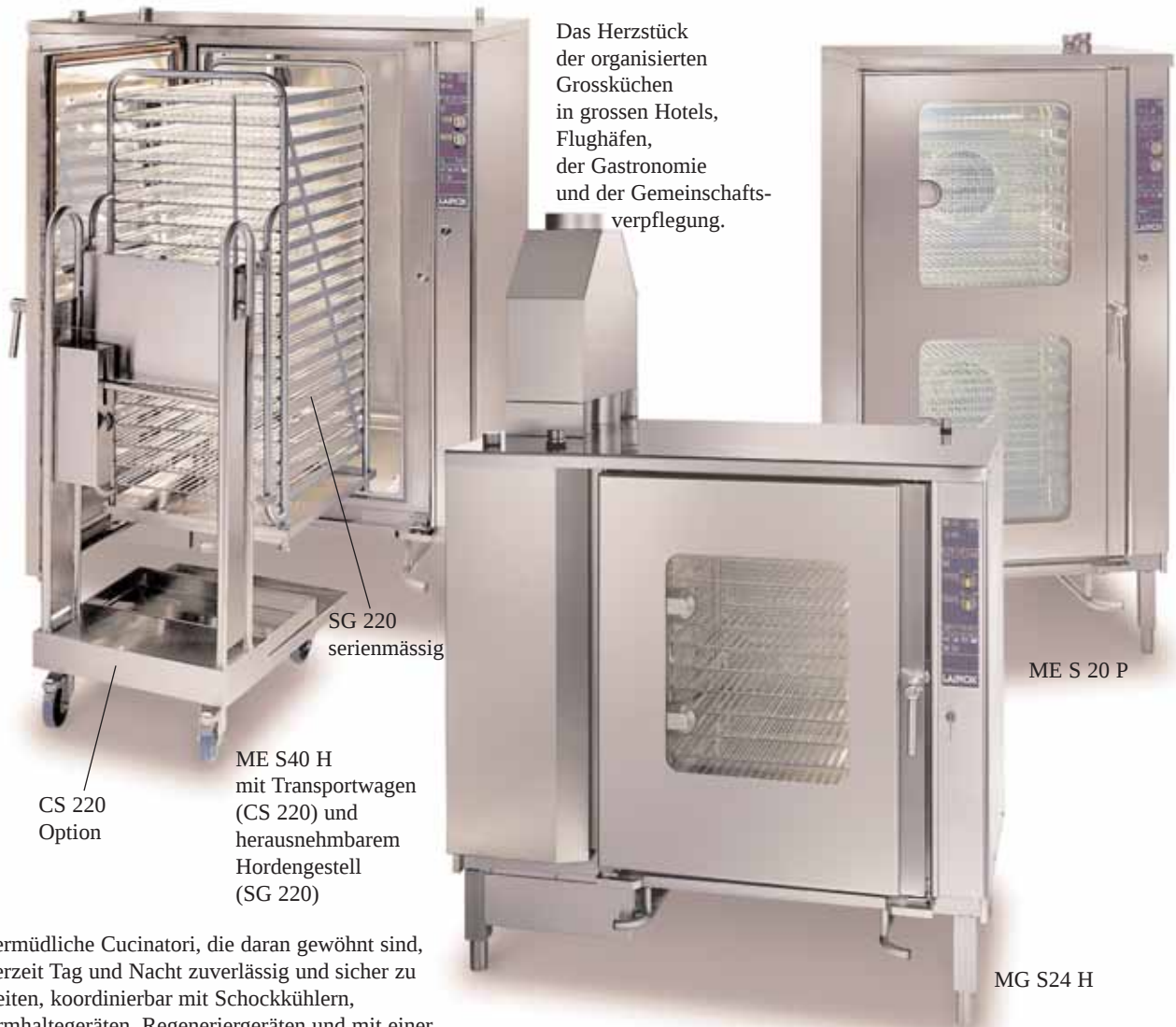
● serienmäßig

— nicht lieferbar

* Abmessung mit
Strömungssicherung

** Abmessung inkl.
Abdeckung für
Abgasaustritt

Großgastronomie GV MIT HERAUSNEHMBAREM HORDENGESTELL



Unermüdliche Cucinatori, die daran gewöhnt sind, jederzeit Tag und Nacht zuverlässig und sicher zu arbeiten, koordinierbar mit Schockkühlern, Warmhaltegeräten, Regeneriergeräten und mit einer weitreichenden Modellreihe an Hordengestellwagen für den einfachen Transport auszustatten.

PROFESSIONAL

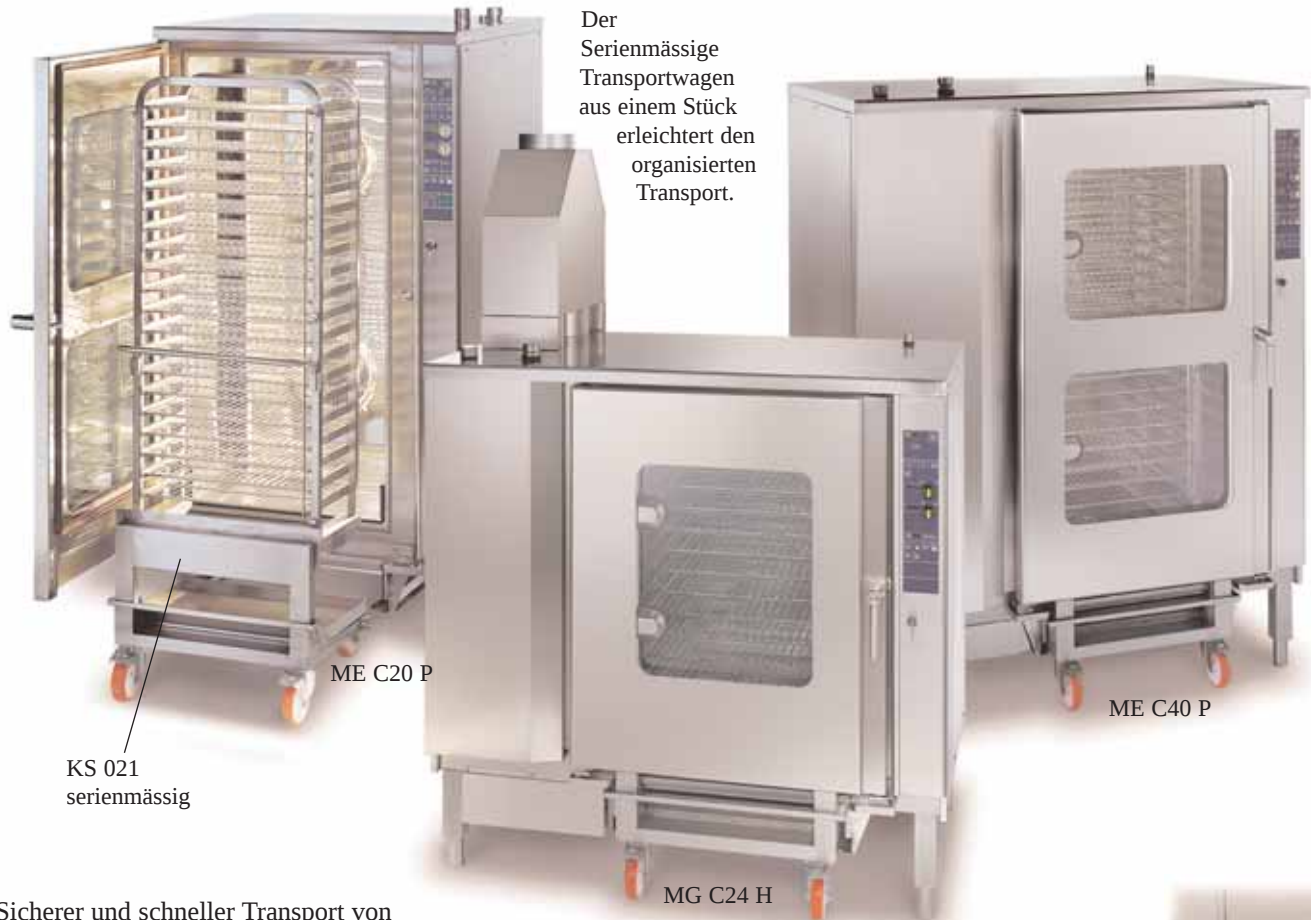
MIX VAPOR

Modelle	ME S20	MG S20	ME S24	MG S24	ME S40	MG S40	VE S20	VG S20	VE S24	VG S24	VE S40	VG S40
Kapazität Garraum	20x1/1 GN (530x325)		12x2/1 GN (530x650)	24x1/1 GN (530x325)	20x2/1 GN (530x650)	40x1/1 GN (530x325)	20x1/1 GN (530x325)		12x2/1 GN (530x650)	24x1/1 GN (530x325)	20x2/1 GN (530x650)	40x1/1 GN (530x325)
A mm B mm C mm	990 990 1920	990 990 1920 (2270)*	1450 895 1440	1450 895 1440 (2090)*	1450 895 1920	1570 895 1920 (2070)**	990 990 1920	990 990 1920 (2460)*	1450 895 1440	1450 895 1440 (1980)*	1450 895 1920	1450 895 1920 (2460)*
Gesamtanschlusswert kW	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8
Nennwärmebelastung (Gas) kW kcal	-	45 36200	-	47 40500	-	77 66300	-	30 25800	-	34 29300	-	50 43000
Heizleistung Garraum kW kcal	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000
Heizleistung Dampferzeuger kW kcal	22,5 -	25 21500	22,5 -	30 25800	60 -	50 43000	- -	- -	- -	- -	- -	- -
Ventilatorleistung kW	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8
El. Spannung V/50 Hz	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V
Abstand zwischen den Auflageschienen mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Hordengestell kompatibel mit Warmhaltegeräten MA	S20	S20	S24	S24	S40	S40	S20	S20	S24	S24	S40	S40
Hordengestell kompatibel mit Schockkühlzellen	S20/C20/C40/C42/C80			S40/C40/C42/C80			S20/C20/C40/C42/C80			S40/C40/C42/C80		

Grossgastronomie - GV

MIT FAHRBAREM HORDENGESTELLWAGEN



KS 021
serienmässig

ME C20 P

MG C24 H

ME C40 P

Sicherer und schneller Transport von einem Gerät zum anderen, von der Zubereitung zur Garung, von der Garung zur Schockkühlung, von der Schockkühlung zur Lagerung, von der Regenerierung zur Ausgabe usw.

Einfache Installation und sichere Handhabung dank des Festanschlusses für den Wasserablauf.



PROFESSIONAL

MIX VAPOR

Modelle	MEC20	MG C20	ME C24	MG C24	ME C40	MG C40	VE C20	VG C20	VE C24	VG C24	VE C40	VG C40
Kapazität Garraum	20x1/1 GN (530x325)		12x2/1 GN (530x650)	24x1/1 GN (530x325)	20x2/1 GN (530x650)	40x1/1 GN (530x325)	20x1/1 GN (530x325)		12x2/1 GN (530x650)	24x1/1 GN (530x325)	20x2/1 GN (530x650)	40x1/1 GN (530x325)
A mm B mm C mm	990 990 1920	990 990 1920 (2270)*	1450 895 1440	1450 895 1440 (2090)*	1450 895 1920	1570 895 1920 (2070)**	990 990 1920	990 990 1920 (2460)*	1450 895 1440	1450 895 1440 (1980)*	1450 895 1920	1450 895 1920 (2460)*
Gesamtanschlusswert kW	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8
Nennwärmebelastung (Gas) kW kcal	-	45 36200	-	47 40500	-	77 66300	-	30 25800	-	34 29300	-	50 43000
Heizleistung Garraum kW kcal	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000
Heizleistung Dampferzeuger kW kcal	22,5 -	25 21500	22,5 -	30 25800	60 -	50 43000	- -	- -	- -	- -	- -	- -
Ventilatorleistung kW	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8
El. Spannung V/50 Hz	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V	3N AC 400 V	AC 230 V
Abstand zwischen mm den Auflageschienen	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60

HG-Wagen kompatibel mit Warmhaltegeräten MA	C20	C20	C24	C24	C40	C40	C20	C20	C24	C24	C40	C40
HG-Wagen kompatibel mit Schockkühlzellen	C20/C40/C42/C80		C40/C42/C80				C20/C40/C42/C80		C40/C42/C80			

* Abmessung mit Strömungssicherung

** Abmessung inkl. Abdeckung für Abgasaustritt



Junostr. 1– 35745 Herborn – Telefon: +49-2772-5757-0 – Fax: +49-2772-5757-40 – e-Mail: info@issel.com