



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

HEISSLUFTDÄMPFER H / P



Der Cucinatore ist das hochentwickelste 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, Schlentiere, 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.

Reduzierrahmen 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.



Die Heissluft mit oder ohne Feuchtigkeit gewährleistet vielfältige Zubereitungen, die mit traditionellen Systemen nicht durchführbar sind.

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).



Warmhaltegeräte 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, Betriebstundenanzeige, 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	■/●	●
Abschalttaste 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**.

Kostenreduzierung

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.

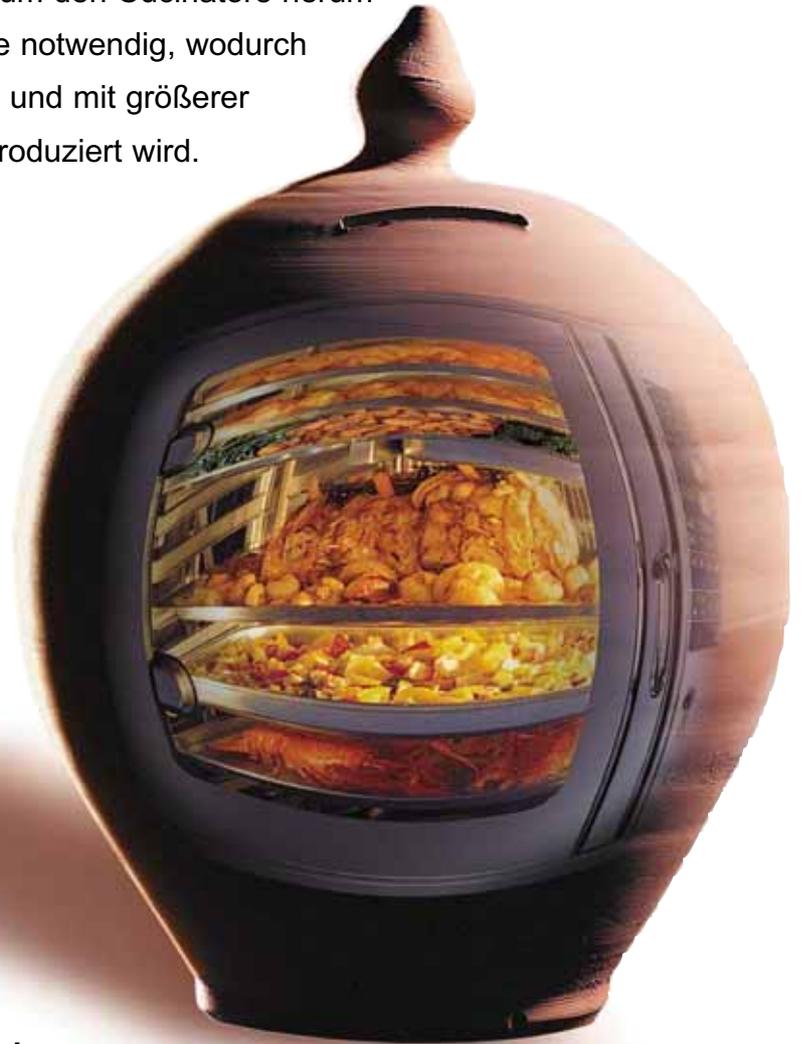
Reduzierung der Kosten für zusätzliche Ausstattungen wie z.B.: Töpfe und Kasserollen mit den entsprechenden Aufbewahrungsschränken und Ausrüstungen für deren Reinigung.

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** erzieht 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 schließlich 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 einzigen 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 <small>(ELEKTRO)</small>	VE 104 <small>(ELEKTRO)</small>	VE 105 <small>(ELEKTRO)</small>	VE 105 <small>(GAS)</small>	VE 155 <small>(ELEKTRO)</small>
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)
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="font-size: 8px;"> A mm B mm C mm </div> </div>	600 590 480	600 590 480	790 700 580	790 700 670 (750) **	790 700 1620
Gesamtanschlusswert	kW 3,25	kW 4	kW 6,15	kW 0,25	kW 12,3
Nennwärmebelastung (Gas)	kW ---	kW ---	kW 9,5	kW 3,25	kW ---
Heizleistung Garraum	kW 3.15	kW 3.9	kW 6	kW 9.5	kW 6 + 6
Ventilatorleistung	kW 0,04	kW 0,04	kW 0,15	kW 0,15	kW 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	900	900	900	900	900	900	900
	735	735	885	885	735	885	885	885
	790	1490 (1765)*	1030	1730 (2040)*	790	790 (890)**	1030	1030 (1570)*
Gesamtanschlusswert	8 kW	0,5 / 3,0 kW	16 kW	1 / 3,5 kW	8 kW	0,5 kW	16 kW	1 kW
Nennwärmebelastung (Gas)	---	17 kcal	---	30 kcal	---	11 kcal	---	20 kcal
Leistung Warmhaltefach	---	--- / 2,5 kW	---	--- / 2,5 kW	---	---	---	---
Heizleistung Garraum	7,5 kW	11 kcal	15 kcal	20 kcal	7,5 kW	11 kcal	15 kcal	20 kcal
Heizleistung Dampferzeuger	7,5 kW	11 kcal	15 kcal	17,5 kcal	---	---	---	---
Ventilatorleistung	0,5 kW	0,5 kW	1 kW	1 kW	0,5 kW	0,5 kW	1 kW	1 kW
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	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
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



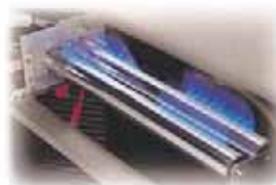
MG 227 H
lieferbar ausschliesslich
mit eingehängten
Auflageschienen

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	MG	ME 227	MG 227	VE 210	VG 210
	ME 211	210 / A 21 211 / A 22			VE211	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	1050	1050	1300	1050	1050
	1065	1065	1135	1065	1065	1065
	1030	1730 (2070) *	1970	1890 (1990) **	1030	1030 (1570) *
Gesamt- anschlusswert	31	1 / 3,5	16 + 16	1 + 1	31	1
Nennwärme- belastung (Gas)	-	41 35300	-	30 + 30 25800 + 25800	-	27,5 23700
Leistung Warmhaltefach	-	- / 2,5	-	-	-	-
Heizleistung Garraum	30 -	27,5 23650	15 + 15 -	20 + 20 17200 + 17200	30 -	27,5 23700
Heizleistung Dampferzeuger	22,5 -	25,0 21500	15 + 15 -	17,5 + 17,5 15050 + 15050	-	-
Ventilator- leistung	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	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	-	● / ●	●	●	-	-

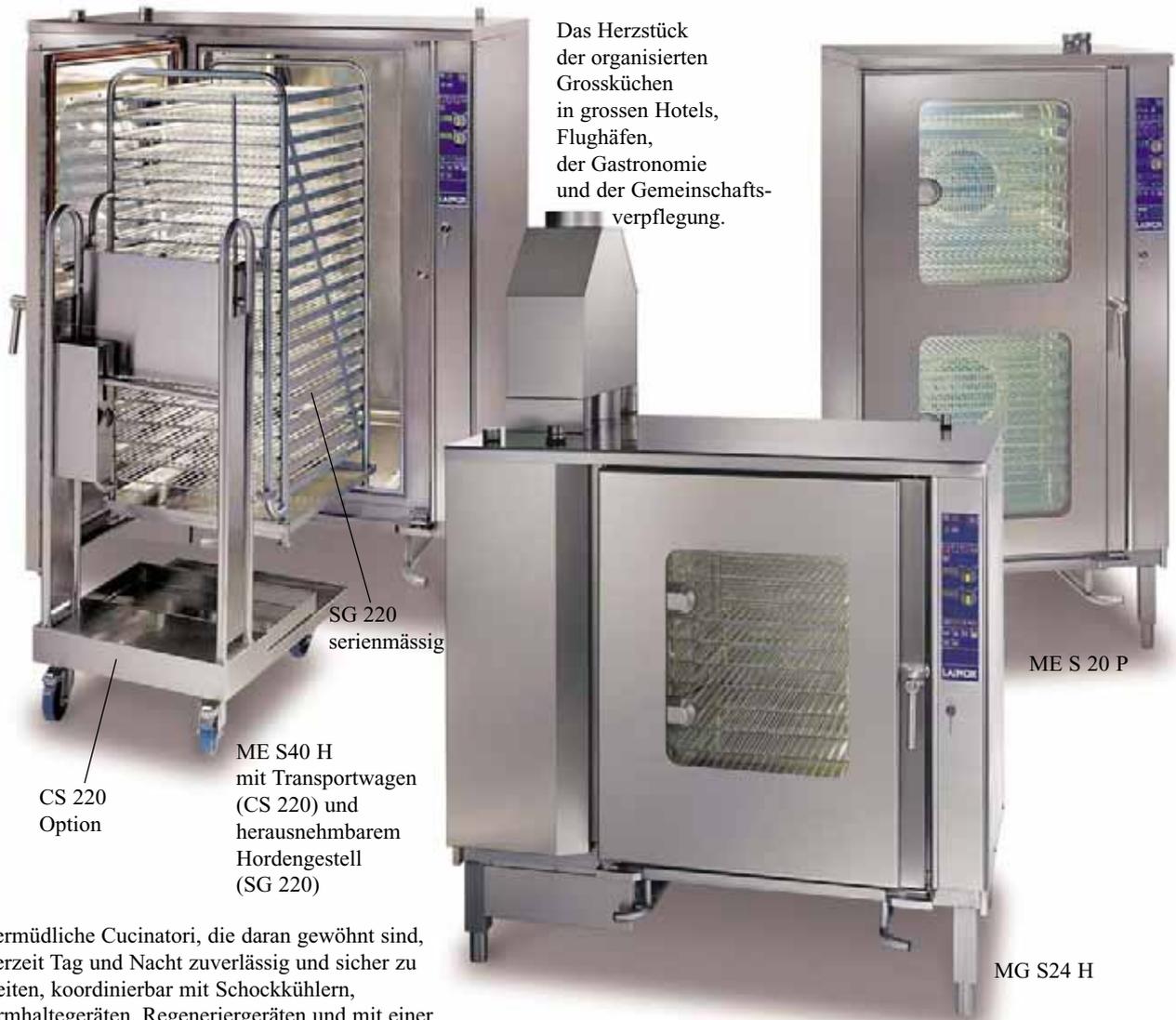
● serienmäßig

- nicht lieferbar

* Abmessung mit
Strömungssicherung

** Abmessung inkl.
Abgasaustritt

Großgastronomie GV MIT HERAUSNEHMBAREM HORDENGESTELL



Das Herzstück der organisierten Grossküchen in grossen Hotels, Flughäfen, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung.

Unermüdete 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	PROFESSIONAL		PROFESSIONAL				MIX VAPOR		MIX VAPOR		MIX VAPOR	
	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	1450	1450	1450	1570	990	990	1450	1450	1450	1450
	990	990	895	895	895	895	990	990	895	895	895	895
	1920	1920 (2270)*	1440	1440 (2090)*	1920	1920 (2070)**	1920	1920 (2460)*	1440	1440 (1980)*	1920	1920 (2460)*
Gesamtanschlusswert	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8
Nennwärmebelastung (Gas)	-	45	-	47	-	77	-	30	-	34	-	50
Heizleistung Garraum	30	30	30	34	60	50	30	30	30	34	60	50
Dampferzeuger	22,5	25	22,5	30	60	50	-	-	-	-	-	-
Ventilatorleistung	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8	1,8	1,8	1	1	1,8	1,8
Ei. 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 Auflegeschielen	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



Der Serienmässige Transportwagen aus einem Stück erleichtert den organisierten Transport.

KS 021
serienmässig

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	PROFESSIONAL		PROFESSIONAL				MIX VAPOR		MIX VAPOR		MIX VAPOR	
	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	1450	1450	1450	1570	990	990	1450	1450	1450	1450
	990	990	895	895	895	895	990	990	895	895	895	895
	1920	1920 (2270)*	1440	1440 (2090)*	1920	1920 (2070)**	1920	1920 (2460)*	1440	1440 (1980)*	1920	1920 (2460)*
Gesamtanschlusswert	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8	31,8	1,8	31	1	61,8	1,8
Nennwärmebelastung (Gas)	-	45 36200	-	47 40500	-	77 66300	-	30 25800	-	34 29300	-	50 43000
Heizleistung Garraum	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000	30 -	30 25800	30 -	34 29300	60 -	50 43000
Heizleistung Dampferzeuger	22,5 -	25 21500	22,5 -	30 25800	60 -	50 43000	- -	- -	- -	- -	- -	- -
Ventilatorleistung	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	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



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com