



VENTAJAS DEL PRODUCTO

- Cámara de cocción de acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de control fácil de usar para la cocción a presión atmosférica (menos presión), presión media (0,5 bar) y presión total (1,0 bar)
- Cámara de cocción fácil de limpiar
- La cocción con vapor seco asegura que las verduras tengan un aspecto y color excepcionales
- Ciclos rápidos de cocción, normalmente entre 1 y 3 minutos
- Cocinar según demanda permite eliminar el desperdicio de alimentos
- El proceso de cocción produce un producto de alta calidad que conserva todas las vitaminas y los minerales naturales
- Rápido inicio
- El generador de vapor y la cámara de cocción térmicamente aislados reducen la pérdida de calor y el consumo de energía
- Precalentamiento automático
- El aparato detecta automáticamente la temperatura inicial de la cámara de cocción para asegurar que el producto está listo para cocinar
- Gracias al diseño de la puerta no se puede acceder a la cámara de cocción durante el ciclo de cocción
- Un soporte opcional está disponible con almacenamiento para bandejas Gastronorm y conducción de los servicios de agua, electricidad y drenaje

DATOS TÉCNICOS

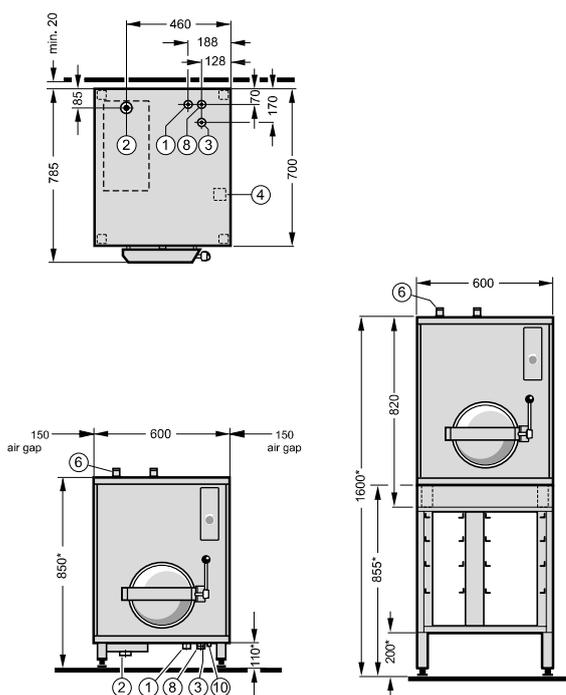
Altura	850 mm
Anchura	600 mm
Profundidad	700 mm
Carga total	
Estándar	18,2 kW 25,8 A o 9,3 kW 14,3 A
Capacidad de suministro	
Bandejas gastronorm	1/2 GN - hasta 138 mm

A partir de 3° dH (grados alemanes), recomendamos instalar un HYDROLINE STEAM CD de desmineralización para evitar que el cocedor de presión a vapor seco forme depósitos de cal.

CONEXIONES

Conexión de agua fresca	R 3/4" (Agua descalcificada para el generador de vapor)
(2) Conexión de drenaje	R 1"
(3) Conexión eléctrica	M 40
(4) Toma de alimentación	400 / 50-60 / 3 / N
(6) Extractor de vapor	Ø 35 mm
(8) Conexión de agua para extractor de vapor	R 3/4"
(10) Conexión para compensación potencial	M 8

DIMENSIONAMIENTO DE DIBUJO



* 15 mm adjustable feet

Image and drawing do not show cooker stand ML 109245