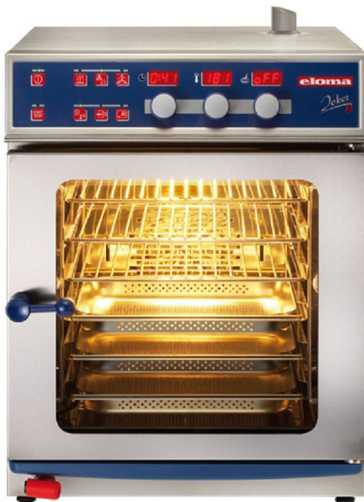




## COMBISTEAMERS - JOKER B - GN 6 x 2/3 ELECTRISCH

### RECHTS DRAAIENDE DEUR



SAP Code	E JB 6-23 E 3NAC400V56 5_9 1
Artikelnummer:	EL0509386
<b>Afmetingen</b>	
Breedte:	520 mm
Diepte:	640 mm
Hoogte:	670 mm
Bruto gewicht:	60 kg
Aantal geleiders:	6 x GN 2/3
<b>Totaal vermogen</b>	
kW Electrisch:	5,90 kW
Frequentie:	3NAC 400 V
Afzekerings:	3 x 16 Amp
Certificering:	VDE - GS - CE - SVGW- UL
Afschermingswaarde:	IPX4
Wateraansluiting/afm:	2 x G 3/4 A
Waterafvoer/afm	40 mm



#### Bijzondere kenmerken

- Veelvoudige bereidingen mogelijk door gebruik en combinaties van hete lucht en stoom.
- Vier methoden: Stomen, Combi-stomen/Regenereren, Hete lucht, LT-garen (Cook & Hold)
- Analog elektronische besturing - processor gestuurd met capaciteit afhankelijke energie toevoer
- Overzichtelijk bedieningspaneel met digitale displays en traploos instelbare analoge draaiknoppen met doordraai beveiliging
- **Combitronic®** - automatisch programmaverloop door combinatie van kookmethoden
- **Memory** - Herhaling van het laatst ingegeven programma zonder opnieuw in te voeren
- **Vers stoom systeem** - Stoomopwekking direct in de ovenkamer, gepatenteerd
- **Clima-Aktiv®** - actieve ontvochtiging van het oven klimaat
- Tijd en temperatuur met digitale aanduiding Gewenst/Huidig (Soll/Ist)
- **Delta-T garen**
- **Voorverwarm functie** voor juiste aanvangs temperatuur
- Manuele bevochtiging voor individuele vocht toevoer
- Tijd instelling 1min tot 24 uur en continu stand
- **Timerfunctie**, verlate starttijd tot 24 uren
- Hete lucht bereik van 30°C tot 300°C, Combi-stomen van 30°C tot 250°C
- Stomen van 30°C tot 130°C
- **LT-Garen - Cook and Hold** voor langdurig garen van 30°C tot 120°C
- **Kerntemperatuur regeling** van 20°C tot 99°C, digitale aanduiding met Soll/Ist waarden
- **HACCP Data Recording** - Automatische interne opslag van HACCP / LMHV data met seriële aansluiting RS232 voor communicatie overdracht
- **Snel terugkoeling** met gesloten ovendeur
- Snelsluiting van de deur voor éénhands-bediening
- Doseerbare en **uittrekbare handdouche** met terugrol systeem

#### Uitvoering:

- Hygiënische ovenkamer, met ronde hoeken - naadloos gelast en gepolijst.
- Binnen en buiten behuizing uit Chroomnikkelstaal CrNi 18 10 - werkstof Nr. 1.4301
- Panorama zichtvenster met areteer standen, dubbel isolatieglas, met deelbare glasdeur, insteekbaar deurrubber
- Rechts draaiende deur
- Ventilator uitschakeling bij openen van de deur door een magneetschakelaar
- Interval ventilator voor uitgebalanceerd bereiden en auto-reverse werking

- Geleide rek met 6 geleiders en kantelblokkering
- tweevoudige halogeen verlichting - precieze zichtcontrole
- Ontluchting en reukafsluiting zijn in de afvoer geïntegreerd - Vaste aansluiting (DVGW)
- Sensorisch geregelde twee-traps condensafkoeling
- Twee gescheiden aansluitingen voor hard en zacht water - (DVGW)
- Uitschuifbaar bedieningspaneel - service vriendelijk - Belangrijke delen van boven bereikbaar
- **KDA** - Service -Testprogramma
- Gebouwd en getest volgens kwaliteitsborgingsysteem EN ISO 9001 - vervult de criteria van de **HKI**-Qualitätsstandards

#### Optionele uitvoering en accessoires:

- Links - rechts draaiende deur
- **Autoclean**, Volautomatisch geïntegreerd zelfreinigingsysteem
- Scheepsuitvoering
- Wandconsoles
- Onderstel met geleiders
- **HACCP Data Recording** - Automatische interne opslag van HACCP / LMHV data met seriële aansluiting RS232 voor communicatie overdracht
- Aansluiting aan energie optimaliseringsysteem
- Kippen rooster voor 4 kippen

