


Ausschreibungstext MultiCookingCenter MCC100 Liter

Modell:	MCC100																												
	<p>Multifunktionales Gargerät zum Kochen, Braten, Rühren, Mixen, Mischen, Kneten und Kühlen.</p> <p>Modus MultiCookingControl: Modus zum autonomen produzieren von Kartoffelstock, Bolognese, Polenta, Risotto, Teigwaren, Gemüse, klare- und gebundene Suppen und Saucen, Dessert, Teigmassen; mit integral einprogrammierter Rühr-, Misch- und Knetfunktion.</p> <p>Manueller Modus: Für die meisten Garmethoden der gewerblichen Küche geeignet; manuell einstellbares Mischen, Rühren, Mixen und Kneten möglich.</p>																												
Funktionen	<p>Vollflächige Heizung bis 125°C</p> <p>Elektrisch kippbar, Drehpunkthöhe 575mm</p> <p>Integrierte Rührachse, dicht verschweisst im Arbeitsbereich</p> <p>Drehzahlen 10 bis 200min⁻¹, mit Autoreverse</p> <p>Dreiteiliger modularer Mixer- und Knetarm</p> <p>Vollautomatischer, programmierbarer Wassereinlauf mit Mengenmessung und Autostopp Funktion.</p> <p>Selbstreinigungsprogramm in 3 Stufen</p> <p>Vollautomatisches Wassermanagement des Heizwassers</p>																												
Bedienung	<p>Vollelektronische Steuerung mit 7" Multicolor Touch Display</p> <p>Integriertes Rezeptbuch mit 26 vordefinierten Programme für alle gängigen Speisen</p> <p>Maximale Anzahl Programme: 250 mit 4 Programmschritten</p> <p>Intuitiv programmierte Steuerung</p> <p>Anwenderprofile: 4 Level</p>																												
Konstruktion und Betriebssicherheit	<p>Innenmantel aus hochlegiertem Edelstahl AISI316</p> <p>Gehäuse in Edelstahl AISI304L</p> <p>Deckel mit Endschalte demontierbar mit Schnellverschluss</p> <p>Deckelhebung mit Federkraft unterstützt</p>																												
Ausstattungsmerkmale	<p>Eingebauter Kerntemperaturfühler</p> <p>Integrierte Handbrause</p> <p>USB Schnittstelle</p> <p>Automatische Speicherung der HACCP Daten</p> <p>Einstellbare Sprachsteuerung</p> <p>24h Echtzeituhr</p> <p>Spritz- und Strahlwasserschutz IPX5</p>																												
Technische Angaben	<table border="0"> <tr> <td>Inhalt(netto/brutto):</td> <td>100l / 120l</td> </tr> <tr> <td>Abmasse(BxTxH):</td> <td>1370x1315x1013/1657mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>300kg</td> </tr> <tr> <td>Höhe Kesselauslauf:</td> <td>425mm</td> </tr> </table> <p><u>Energieangaben Elektrogerät</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>400V, 3PNE, 24kW, 40A</td> </tr> </table> <p><u>Energieangaben Dampfgerät</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>230V, 1PNE, 2.2kW, 16A</td> </tr> <tr> <td>Dampfleistung:</td> <td>40kg/h</td> </tr> </table> <p><u>Wasseranschluss</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Kaltwasser^{*)}:</td> <td>2-8bar, G1/2"</td> </tr> <tr> <td>Weichwasser^{*)}:</td> <td>1-8bar, G1/2"</td> </tr> <tr> <td>Warmwasser(optional):</td> <td>2-8bar, G1/2", max. 80°C</td> </tr> <tr> <td>Dampfanschluss(optional):</td> <td>1.5-2bar, G1/2"</td> </tr> <tr> <td>Kondensationsleitung(optional):</td> <td>0bar Gegendruck, G3/4"</td> </tr> <tr> <td>Eiswasserleitung CH3 (optional):</td> <td>Einlass. 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G3/4"</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Auslass G1"</td> </tr> </table> <p><small>^{*)} Wasserqualität für Kesselheizung: 0°C-40°C, max. 6°dH, Leitfähigkeit 30-1000µS/cm, Chloride<100mg/l, Chlor<0.25mg/l</small></p>	Inhalt(netto/brutto):	100l / 120l	Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm	Gewicht:	300kg	Höhe Kesselauslauf:	425mm	Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 24kW, 40A	Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 2.2kW, 16A	Dampfleistung:	40kg/h	Kaltwasser ^{*)} :	2-8bar, G1/2"	Weichwasser ^{*)} :	1-8bar, G1/2"	Warmwasser(optional):	2-8bar, G1/2", max. 80°C	Dampfanschluss(optional):	1.5-2bar, G1/2"	Kondensationsleitung(optional):	0bar Gegendruck, G3/4"	Eiswasserleitung CH3 (optional):	Einlass. 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G3/4"		Auslass G1"
Inhalt(netto/brutto):	100l / 120l																												
Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm																												
Gewicht:	300kg																												
Höhe Kesselauslauf:	425mm																												
Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 24kW, 40A																												
Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 2.2kW, 16A																												
Dampfleistung:	40kg/h																												
Kaltwasser ^{*)} :	2-8bar, G1/2"																												
Weichwasser ^{*)} :	1-8bar, G1/2"																												
Warmwasser(optional):	2-8bar, G1/2", max. 80°C																												
Dampfanschluss(optional):	1.5-2bar, G1/2"																												
Kondensationsleitung(optional):	0bar Gegendruck, G3/4"																												
Eiswasserleitung CH3 (optional):	Einlass. 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G3/4"																												
	Auslass G1"																												
Optionen	<p>Energieoptimierung</p> <p>Anschluss an Dampfheizanlage</p> <p>Druckreduzierventil für Ferndampfheizung</p>																												
Leistungsbeispiele (alle Beispiele per Charge)	<table border="0"> <tr> <td>Kartoffeln kochen:</td> <td>60kg</td> <td>Einntopf:</td> <td>75kg</td> </tr> <tr> <td>Teigwaren gekocht:</td> <td>74kg</td> <td>Sauce:</td> <td>104kg</td> </tr> <tr> <td>Reis gekocht:</td> <td>79kg</td> <td>Dessert:</td> <td>91kg</td> </tr> <tr> <td>Hauptspeisesuppe:</td> <td>96kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Klare Suppe:</td> <td>95kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Kartoffeln kochen:	60kg	Einntopf:	75kg	Teigwaren gekocht:	74kg	Sauce:	104kg	Reis gekocht:	79kg	Dessert:	91kg	Hauptspeisesuppe:	96kg			Klare Suppe:	95kg										
Kartoffeln kochen:	60kg	Einntopf:	75kg																										
Teigwaren gekocht:	74kg	Sauce:	104kg																										
Reis gekocht:	79kg	Dessert:	91kg																										
Hauptspeisesuppe:	96kg																												
Klare Suppe:	95kg																												