

## Ausschreibungstext MultiCookingCenter MCC150 Liter

<b>Modell:</b>	MCC150																																																																		
	<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>																																																																		
<b>Funktionen</b>	<p>Vollflächige Heizung bis 125°C          Elektrisch kippbar, Drehpunkthöhe 575mm          Integrierte Rührachse, dicht verschweisst im Arbeitsbereich          Drehzahlen 10 bis 200min<sup>-1</sup>, mit Autoreverse          Dreiteiliger modularer Mixer- und Knetarm          Vollautomatischer, programmierbarer Wassereinlauf mit Mengenmessung und Autostopp Funktion.          Selbstreinigungsprogramm in 3 Stufen          Vollautomatisches Wassermanagement des Heizwassers</p>																																																																		
<b>Bedienung</b>	<p>Vollelektronische Steuerung mit 7" Multicolor Touch Display          Integriertes Rezeptbuch mit 26 vordefinierten Programme für alle gängigen Speisen          Maximale Anzahl Programme: 250 mit 4 Programmschritten          Intuitiv programmierte Steuerung          Anwenderprofile: 4 Level</p>																																																																		
<b>Konstruktion und Betriebssicherheit</b>	<p>Innenmantel aus hochlegiertem Edelstahl AISI316          Gehäuse in Edelstahl AISI304L          Deckel mit Endschalter demontierbar mit Schnellverschluss          Deckelhebung mit Federkraft unterstützt</p>																																																																		
<b>Ausstattungsmerkmale</b>	<p>Eingebauter Kerntemperaturfühler          Integrierte Handbrause          USB Schnittstelle          Automatische Speicherung der HACCP Daten          Einstellbare Sprachsteuerung          24h Echtzeituhr          Spritz- und Strahlwasserschutz IPX5</p>																																																																		
<b>Technische Angaben</b>	<table border="0"> <tr> <td>Inhalt(netto/brutto):</td> <td>150l / 165l</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Abmasse(BxTxH):</td> <td>1370x1315x1013/1657mm</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>320kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Höhe Kesselauslauf:</td> <td>425mm</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Energieangaben Elektrogerät</u></td> </tr> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>400V, 3PNE, 29.5kW, 50A</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Energieangaben Dampfgerät</u></td> </tr> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>230V, 1PNE, 0.75kW, 16A</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dampfleistung:</td> <td>25kg/h</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4"><u>Wasseranschluss</u></td> </tr> <tr> <td>Kaltwasser<sup>*)</sup>:</td> <td>2-8bar, G1/2"</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Weichwasser<sup>*)</sup>:</td> <td>1-8bar, G1/2"</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Warmwasser(optional):</td> <td>2-8bar, G1/2", max. 80°C</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dampfanschluss(optional):</td> <td>1.5-2bar, G1/2"</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kondensationsleitung(optional):</td> <td>0bar Gegendruck, G3/4"</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eiswasserleitung CH3 (optional):</td> <td>1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><small>*) Wasserqualität für Kesselheizung: 0°C-40°C, max. 6°dH, Leitfähigkeit 30-1000µS/cm, Chloride&lt;100mg/l, Chlor&lt;0.25mg/l</small></p>			Inhalt(netto/brutto):	150l / 165l			Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm			Gewicht:	320kg			Höhe Kesselauslauf:	425mm			<u>Energieangaben Elektrogerät</u>				Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 29.5kW, 50A			<u>Energieangaben Dampfgerät</u>				Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 0.75kW, 16A			Dampfleistung:	25kg/h			<u>Wasseranschluss</u>				Kaltwasser <sup>*)</sup> :	2-8bar, G1/2"			Weichwasser <sup>*)</sup> :	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):	1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"		
Inhalt(netto/brutto):	150l / 165l																																																																		
Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm																																																																		
Gewicht:	320kg																																																																		
Höhe Kesselauslauf:	425mm																																																																		
<u>Energieangaben Elektrogerät</u>																																																																			
Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 29.5kW, 50A																																																																		
<u>Energieangaben Dampfgerät</u>																																																																			
Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 0.75kW, 16A																																																																		
Dampfleistung:	25kg/h																																																																		
<u>Wasseranschluss</u>																																																																			
Kaltwasser <sup>*)</sup> :	2-8bar, G1/2"																																																																		
Weichwasser <sup>*)</sup> :	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):	1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"																																																																		
<b>Optionen</b>	<p>Energieoptimierung          Anschluss an Dampfheizanlage          Druckreduzierventil für Ferndampfheizung</p>																																																																		
<b>Leistungsbeispiele (alle Beispiele per Charge)</b>	Kartoffeln kochen: 92kg	Einntopf: 116kg																																																																	
	Teigwaren gekocht: 113kg	Sauce: 161kg																																																																	
	Reis gekocht: 122kg	Dessert: 141kg																																																																	
	Hauptspeisesuppe: 147kg																																																																		
	Klare Suppe: 148kg																																																																		