


Ausschreibungstext MultiCookingCenter MCC200 Liter

Modell:	MCC200																				
	<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 Endschalter 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> <tr> <td>Inhalt(netto/brutto):</td> <td>200l / 215l</td> </tr> <tr> <td>Abmasse(BxTxH):</td> <td>1370x1315x1013/1657mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>345kg</td> </tr> <tr> <td>Höhe Kesselauslauf:</td> <td>425mm</td> </tr> </table> <p><u>Energieangaben Elektrogerät</u> Elektrischer Anschluss: 400V, 3PNE, 37.5kW, 63A</p> <p><u>Energieangaben Dampfgerät</u> Elektrischer Anschluss: 400V, 3PNE, 2.2kW, 10A Dampfleistung: 70kg/h</p> <p><u>Wasseranschluss</u> Kaltwasser^{*)}: 2-8bar, G1/2" Weichwasser^{*)}: 1-8bar, G1/2" Warmwasser(optional): 2-8bar, G1/2", max. 80°C Dampfanschluss(optional): 1.5-2bar, G3/4" Kondensationsleitung(optional): 0bar Gegendruck, G1/2" Eiswasserleitung CH3 (optional): Einlass. 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1" Auslass G1"</p> <p>Eiswasserleitung CH3 (optional): 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1"</p> <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):	200l / 215l	Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm	Gewicht:	345kg	Höhe Kesselauslauf:	425mm												
Inhalt(netto/brutto):	200l / 215l																				
Abmasse(BxTxH):	1370x1315x1013/1657mm																				
Gewicht:	345kg																				
Höhe Kesselauslauf:	425mm																				
Optionen	<p>Energieoptimierung</p> <p>Anschluss an Dampfheizanlage</p> <p>Druckreduzierventil für Ferndampfheizung</p>																				
Leistungsbeispiele (alle Beispiele per Charge)	<table> <tr> <td>Kartoffeln kochen:</td> <td>128kg</td> <td>Einntopf:</td> <td>158kg</td> </tr> <tr> <td>Teigwaren gekocht:</td> <td>153kg</td> <td>Sauce:</td> <td>218kg</td> </tr> <tr> <td>Reis gekocht:</td> <td>165kg</td> <td>Dessert:</td> <td>192kg</td> </tr> <tr> <td>Hauptspeisesuppe:</td> <td>198kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Klare Suppe:</td> <td>200kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Kartoffeln kochen:	128kg	Einntopf:	158kg	Teigwaren gekocht:	153kg	Sauce:	218kg	Reis gekocht:	165kg	Dessert:	192kg	Hauptspeisesuppe:	198kg			Klare Suppe:	200kg		
Kartoffeln kochen:	128kg	Einntopf:	158kg																		
Teigwaren gekocht:	153kg	Sauce:	218kg																		
Reis gekocht:	165kg	Dessert:	192kg																		
Hauptspeisesuppe:	198kg																				
Klare Suppe:	200kg																				