


Ausschreibungstext MultiCookingCenter MCC40 Liter

Modell:	MCC40																				
	<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 Mengemessung 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	<p>Inhalt(netto/brutto): 40l / 52l</p> <p>Abmasse(BxTxH): 1220x1034x1013/1657mm</p> <p>Gewicht: 245kg</p> <p>Höhe Kesselauslauf: 575mm</p> <p><u>Energieangaben Elektrogerät</u></p> <p>Elektrischer Anschluss: 400V, 3PNE, 14.5kW, 32A</p> <p><u>Energieangaben Dampfgerät</u></p> <p>Elektrischer Anschluss: 230V, 1PNE, 0.75kW, 16A</p> <p>Dampfleistung: 25kg/h</p> <p><u>Wasseranschluss</u></p> <p>Kaltwasser^{*)}: 2-8bar, G1/2"</p> <p>Weichwasser^{*)}: 1-8bar, G1/2"</p> <p>Warmwasser(optional): 2-8bar, G1/2", max. 80°C</p> <p>Dampfanschluss(optional): 1.5-2bar, G1/2"</p> <p>Kondensationsleitung(optional): 0bar Gegendruck, G3/4"</p> <p>Eiswasserleitung CH3 (optional): 1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"</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>																				
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>24kg</td> <td>Einntopf:</td> <td>39kg</td> </tr> <tr> <td>Teigwaren gekocht:</td> <td>29kg</td> <td>Sauce:</td> <td>41kg</td> </tr> <tr> <td>Reis gekocht:</td> <td>31kg</td> <td>Dessert:</td> <td>36kg</td> </tr> <tr> <td>Hauptspeisesuppe:</td> <td>37kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Klare Suppe:</td> <td>37kg</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Kartoffeln kochen:	24kg	Einntopf:	39kg	Teigwaren gekocht:	29kg	Sauce:	41kg	Reis gekocht:	31kg	Dessert:	36kg	Hauptspeisesuppe:	37kg			Klare Suppe:	37kg		
Kartoffeln kochen:	24kg	Einntopf:	39kg																		
Teigwaren gekocht:	29kg	Sauce:	41kg																		
Reis gekocht:	31kg	Dessert:	36kg																		
Hauptspeisesuppe:	37kg																				
Klare Suppe:	37kg																				