


Ausschreibungstext MultiCookingCenter MCC60 Liter

Modell:	MCC60																																		
	<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 Elektrisch kippbar, Drehpunkthöhe 575mm Integrierte Rührachse, dicht verschweisst im Arbeitsbereich Drehzahlen 10 bis 200min⁻¹, mit Autoreverse Dreiteiliger modularer Mixer- und Knetarm Vollautomatischer, programmierbarer Wassereinlauf mit Mengemessung und Autostopp Funktion. Selbstreinigungsprogramm in 3 Stufen Vollautomatisches Wassermanagement des Heizwassers</p>																																		
Bedienung	<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>																																		
Konstruktion und Betriebssicherheit	<p>Innenmantel aus hochlegiertem Edelstahl AISI316 Gehäuse in Edelstahl AISI304L Deckel mit Endschalter demontierbar mit Schnellverschluss Deckelhebung mit Federkraft unterstützt</p>																																		
Ausstattungsmerkmale	<p>Eingebauter Kerntemperaturfühler Integrierte Handbrause USB Schnittstelle Automatische Speicherung der HACCP Daten Einstellbare Sprachsteuerung 24h Echtzeituhr Spritz- und Strahlwasserschutz IPX5</p>																																		
Technische Angaben	<table border="0"> <tr> <td>Inhalt(netto/brutto):</td> <td>60l / 72l</td> </tr> <tr> <td>Abmasse(BxTxH):</td> <td>1220x1034x1013/1657mm</td> </tr> <tr> <td>Gewicht:</td> <td>260kg</td> </tr> <tr> <td>Höhe Kesselauslauf:</td> <td>575mm</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Energieangaben Elektrogerät</u></td> </tr> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>400V, 3PNE, 19kW, 32A</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Energieangaben Dampfgerät</u></td> </tr> <tr> <td>Elektrischer Anschluss:</td> <td>230V, 1PNE, 1.1kW, 16A</td> </tr> <tr> <td>Dampfleistung:</td> <td>30kg/h</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><u>Wasseranschluss</u></td> </tr> <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>1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"</td> </tr> </table>			Inhalt(netto/brutto):	60l / 72l	Abmasse(BxTxH):	1220x1034x1013/1657mm	Gewicht:	260kg	Höhe Kesselauslauf:	575mm	<u>Energieangaben Elektrogerät</u>		Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 19kW, 32A	<u>Energieangaben Dampfgerät</u>		Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 1.1kW, 16A	Dampfleistung:	30kg/h	<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, G1/2"	Kondensationsleitung(optional):	0bar Gegendruck, G3/4"	Eiswasserleitung CH3 (optional):	1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"
Inhalt(netto/brutto):	60l / 72l																																		
Abmasse(BxTxH):	1220x1034x1013/1657mm																																		
Gewicht:	260kg																																		
Höhe Kesselauslauf:	575mm																																		
<u>Energieangaben Elektrogerät</u>																																			
Elektrischer Anschluss:	400V, 3PNE, 19kW, 32A																																		
<u>Energieangaben Dampfgerät</u>																																			
Elektrischer Anschluss:	230V, 1PNE, 1.1kW, 16A																																		
Dampfleistung:	30kg/h																																		
<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, G1/2"																																		
Kondensationsleitung(optional):	0bar Gegendruck, G3/4"																																		
Eiswasserleitung CH3 (optional):	1.5-2bar, +0.1°C–1°C, G1/2"																																		
<p>^{*)} Wasserqualität für Kesselheizung: 0°C-40°C, max. 6°dH, Leitfähigkeit 30-1000µS/cm, Chloride<100mg/l, Chlor<0.25mg/l</p>																																			
Optionen	<p>Energieoptimierung Anschluss an Dampfheizanlage Druckreduzierventil für Ferndampfheizung</p>																																		
Leistungsbeispiele (alle Beispiele per Charge)	<p>Kartoffeln kochen: 37kg Teigwaren gekocht: 46kg Reis gekocht: 50kg Hauptspeisesuppe: 59kg Klare Suppe: 58kg</p>	<p>Einntopf: 46kg Sauce: 64kg Dessert: 57kg</p>																																	