


**Zalety produktu:**

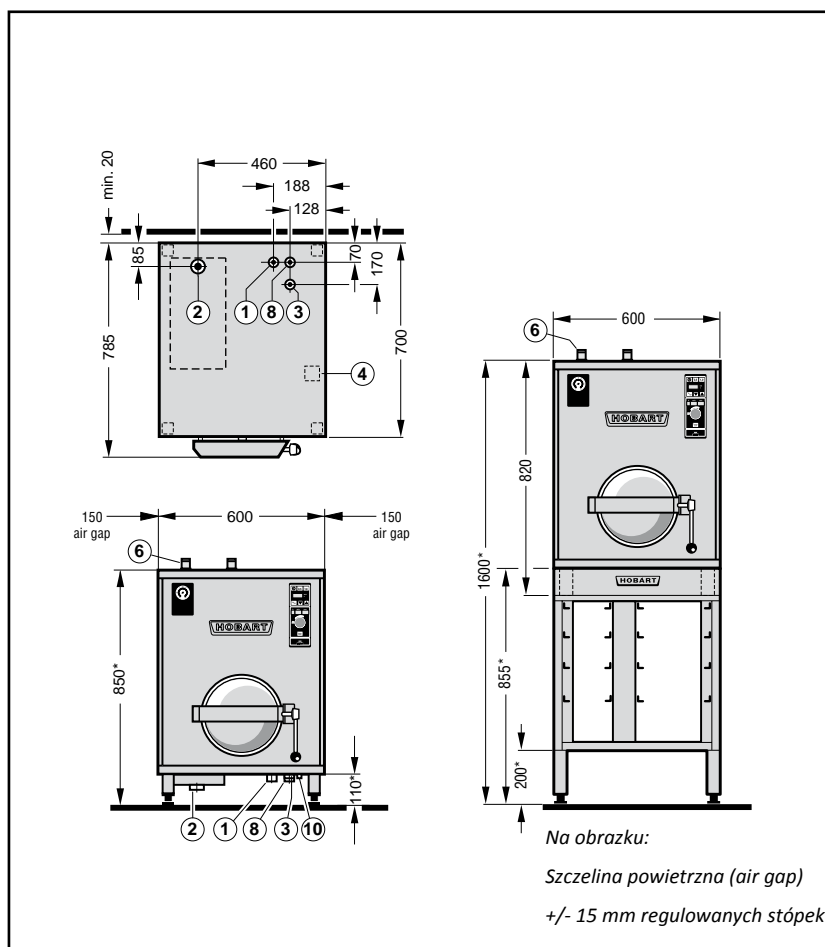
- Delikatne i zdrowe gotowanie na parze oraz blanszowanie
- Trzy różne poziomy ciśnienia 0/0,5/1 bar dla zapewnienia spełnienia indywidualnych wymogów produktu
- Bardzo krótki czas gotowania
- Program indywidualnej temperatury (TP) w zakresie 60° - 99°C w standardzie
- Poszczególne cykle gotowania sterowane elektronicznie
- Generator pary wraz ze kondensatem wbudowane w standardzie

**Opcje:**

Podstawa do urządzenia

**Parametry techniczne:**

Wydajność porcji /godzinę	400
Pojemniki GN	GN 1/2 – 138 mm
① przyłącze zmiękczonej wody do generatora pary	R 3/4"
② podłączenie odpływu	R 1"
③ podłączenie zasilania	M 40 / 5 x 6,0 mm <sup>2</sup>
④ napięcie	400 / 50 / 3 / N / PE
Moc całkowita	18,2 kW
Bezpieczniki	3 x 35 A
⑥ Wydmuch (wentylacja)	Ø 35 mm
Przyłącze wody generatora pary	R 3/4"
⑩ Podłączenie kondensatora	M 8
Wymiary W x D x H [mm]	600 x 700 x 850



Uwaga: obraz i rysunek nie pokazuje podstawy ML 109245

Model	Opis		
205 GTP	<p>Model podstawowy:            Model kompaktowy jedno-półkowy z wbudowaną wytwornicą pary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 komora do gotowania o pojemności GN ½ do wysokości 138mm</li> <li>- 3 poziomy ciśnienia:</li> <li>* bezciśnieniowy: 60° - 99°C</li> <li>* 0,5 bar: około 111°C</li> <li>* 1 bar: 121°C</li> <li>- Automatyczne rozmrażanie produktu</li> <li>- Kontrola poziomu wody na wyświetlaczu</li> <li>- Elektroniczna kontrola czasu</li> <li>- Autodiagnoza awarii</li> <li>- Cyfrowe wyświetlanie poziomu ciśnienia w komorze</li> <li>- Program indywidualnej temperatury (TP) oznacza bezstopniową regulację temperatury w zakresie od 60°C do 99°C przy gotowaniu w 0 bar</li> <li>- Generator pary połączony z wbudowanym kondensatorem</li> <li>- Automatyczny opływ po zakończeniu pracy</li> <li>- Automatyczny program samoczyszczący generatora pary po zakończeniu pracy</li> <li>- Elektronika przygotowana do użytku sondy</li> <li>- Styki bezpotencjałowe umożliwiające podłączenie do optymalizatora zużycia energii</li> <li>- System HCPC: zapamiętywanie danych HACCP oraz możliwość podłączenia poprzez podcierwień</li> </ul>		
Wyposażenie opcjonalne			
	Sito ze stali nierdzewnej 18/9		
	Podstawa urządzenia z dolną półką oraz 4 prowadnicami na GN Wymiary W x D x H [mm]: 600x700x850	ML109245	



**Zalety produktu:**

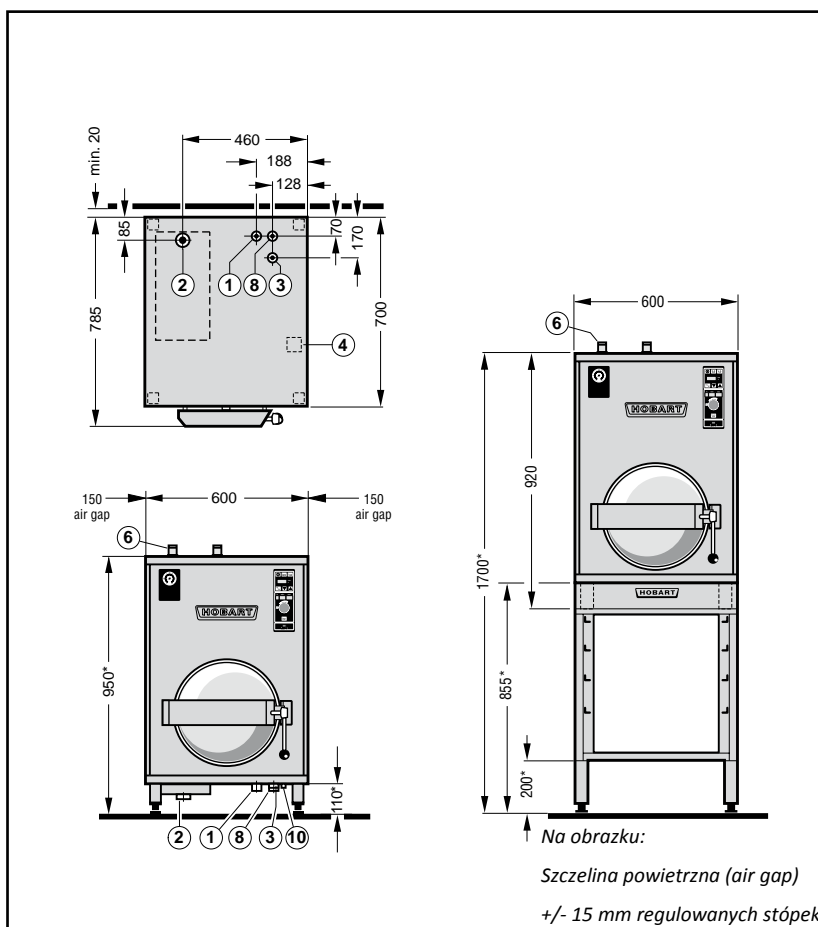
- Delikatne i zdrowe gotowanie na parze oraz blanszowanie
- Trzy różne poziomy ciśnienia 0/0,5/1 bar dla zapewnienia spełnienia indywidualnych wymogów produktu
- Bardzo krótki czas gotowania
- Program indywidualnej temperatury (TP) w zakresie 60° - 99°C w standardzie
- Poszczególne cykle gotowania sterowane elektronicznie
- Generator pary wraz ze kondensatem wbudowane w standardzie

Opcje:

Podstawa do urządzenia

**Parametry techniczne:**

Wydajność porcji /godzinę	appr. 650
Pojemniki GN	1/1 GN - 200 mm
① przyłącze zmiękczonej wody do generatora pary	R 3/4"
② podłączenie odpływu	R 1"
③ podłączenie zasilania	M 40 / 5 x 10 mm <sup>2</sup>
④ napięcie	400 / 50 / 3 / N / PE
Moc całkowita	27,2 kW
Bezpieczniki	3 x 50 A
⑥ Wydmuch (wentylacja)	Ø 35 mm
Przyłącze wody generatora pary	R 3/4"
⑩ Podłączenie kondensatora	M 8
Wymiary W x D x H [mm]	600 x 700 x 950



Model	Opis		
305 GTP	<p>Model podstawowy:            Model kompaktowy z wbudowaną wytwornicą pary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 komora do gotowania o pojemności:</li> <li>* 3 x GN 1/1 maksymalna głębokość 65 mm</li> <li>* 2 x GN 1/1 maksymalna głębokość 100 mm</li> <li>* 1 x GN 1/1 maksymalna głębokość 200 mm</li> <li>- 3 poziomy ciśnienia:</li> <li>* bezciśnieniowy: 60° - 99°C</li> <li>* 0,5 bar: około 111°C</li> <li>* 1 bar: 121°C</li> <li>- Automatyczne rozmrażanie produktu</li> <li>- Kontrola poziomu wody na wyświetlaczu</li> <li>- Elektroniczna kontrola czasu</li> <li>- Autodiagnoza awarii</li> <li>- Cyfrowe wyświetlanie poziomu ciśnienia w komorze</li> <li>- Program indywidualnej temperatury (TP) oznacza bezstopniową regulację temperatury w zakresie od 60°C do 99°C przy gotowaniu w 0 bar</li> <li>- Generator pary połączony z wbudowanym kondensatorem</li> <li>- Automatyczny opływ po zakończeniu pracy</li> <li>- Automatyczny program samoczyszczący generatora pary po zakończeniu pracy</li> <li>- Elektronika przygotowana do użytku sondy</li> <li>- Styki bezpotencjałowe umożliwiające podłączenie do optymalizatora zużycia energii</li> <li>- System HCPC: zapamiętywanie danych HACCP oraz możliwość podłączenia poprzez podczerwień</li> </ul>		
Wyposażenie opcjonalne			
	Sito ze stali nierdzewnej 18/9	173055-2	
	Podstawa urządzenia z dolną półką oraz 4 prowadnicami na GN Wymiary W x D x H [mm]: 600x700x860	ML109245	



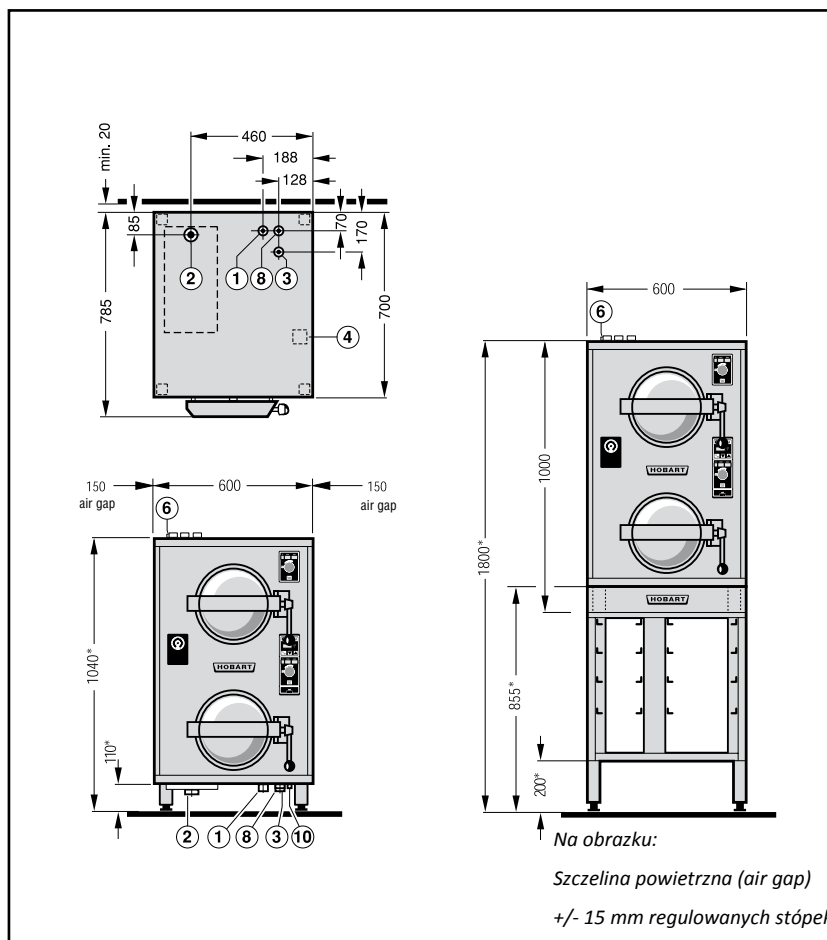
**Zalety produktu:**

- Delikatne i zdrowe gotowanie na parze oraz blanszowanie
- Trzy różne poziomy ciśnienia 0/0,5/1 bar dla zapewnienia spełnienia indywidualnych wymogów produktu
- Bardzo krótki czas gotowania
- Program indywidualnej temperatury (TP) w zakresie 60° - 99°C w standardzie
- Poszczególne cykle gotowania sterowane elektronicznie
- Generator pary wraz ze kondensatem wbudowane w standardzie

Opcje:  
 Podstawa do urządzenia

**Parametry techniczne:**

Wydajność porcji /godzinę	appr. 600
Pojemniki GN	2 x 1/2 GN - 200 mm
① przyłącze zmiękczonej wody do generatora pary	R 3/4"
② podłączenie odpływu	R 1"
③ podłączenie zasilania	M 40 / 5 x 10 mm <sup>2</sup>
④ napięcie	400 / 50 / 3 / N / PE
Moc całkowita	27,2 kW
Bezpieczniki	3 x 50 A
⑥ Wydmuch (wentylacja)	Ø 35 mm
Przyłącze wody generatora pary	R 3/4"
⑩ Podłączenie kondensatora	M 8
Wymiary W x D x H [mm]	600 x 700 x 1.040



Uwaga: obraz i rysunek nie pokazują podstawy ML 109245



Model	Opis		
<b>2228 GTP</b>	<p>Model podstawowy:            Model kompaktowy z wbudowaną wytwornicą pary            - 2 komory do gotowania o pojemności GN 1/2 o maksymalnej głębokości 138 mm            - 3 poziomy ciśnienia:            * bezciśnieniowy: 60° - 99°C            * 0,5 bar: około 111°C            * 1 bar: 121°C            - Automatyczne rozmrażanie produktu            - Kontrola poziomu wody na wyświetlaczu            - Elektroniczna kontrola czasu            - Autodiagnoza awarii            - Cyfrowe wyświetlanie poziomu ciśnienia w komorze            - Program indywidualnej temperatury (TP) oznacza bezstopniową regulację temperatury w zakresie od 60°C do 99°C przy gotowaniu w 0 bar            - Generator pary połączony z wbudowanym kondensatorem            - Automatyczny opływ po zakończeniu pracy            - Automatyczny program samoczyszczący generatora pary po zakończeniu pracy            - Elektronika przygotowana do użytku sondy            - Styki bezpotencjałowe umożliwiające podłączenie do optymalizatora zużycia energii            - System HCPC: zapamiętywanie danych HACCP oraz możliwość podłączenia poprzez podczerwień</p>		
Wyposażenie opcjonalne	Wkład ze stali nierdzewnej 18/9 wielkości GN1/1 dla gotowania na wszystkich poziomach w jednym czasie	170054-3	
	Sito ze stali nierdzewnej 18/9	170054-2	
	Podstawa urządzenia z dolną półką oraz 4 prowadnicami na GN Wymiary W x D x H [mm]: 600x700x860	ML109245	