

GASBEHEIZTER HEISSLUFTOFEN FÜR DIE GASTRONOMIE

MCG 071 M

7 x 1/1 GN

01.09.2008

KONSTRUKTION

- Abgerundeter Garraum aus CrNi-Stahl 1.4301 zur optimierten Luftführung und breitradigen Ecken zur leichten Reinigung (HACCP) • Verschweisster, glatter, dampfdichter Innenraum • 35 mm starke Garraumisolierung • Thermische Ausdehnungsbrücke zwischen Innenraum und Frontseite • Türe mit zwei getrennten, hinterbelüfteten, gehärteten Glascheiben zur reduzierten Wärmeabstrahlung zur Bedienerseite, integrierter Beleuchtung und Griff mit zuschlagbarem Drucktastenverschluss • Aufklappbare Innenscheibe zur leichten Reinigung • Gesteckte Türdichtung aus Hochtemperatur- und Alterungsbeständigem Silikon • Türtropfwanne unterhalb der Tür, welche das abtropfende Kondenswasser der Tür direkt in die Gerätetropfwanne und von hier direkt ins Ablauf leitet, auch bei offener Tür • Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten • Installationsecke auf der rechten hinteren Geräteseite zur einfachen Aufstellung • Externer Kerntemperaturfühleranschluss (in Verbindung mit KT-Reglung) • Hochqualitätsbauteile im internationalen Handelsmarkt verfügbar • Einsatz von Backbleche 600 x 400 mm möglich mit entsprechenden Einhängeschienen

GASBEHEIZUNG

- Indirekte Gas-Garraumheizung mittels Gebläsebrenner • Vollautomatische, elektronische Zündung und Überwachung der Gasflamme • Selbstdiagnosesystem mit automatischer Wiederbetätigung bei Fehlzündung • Automatische, leistungsbezogene Energieverbrauchsanpassung Energy Saving • Zweistufige Gasregler • Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl AISI 310 S

FUNKTIONSAUSSTATTUNG

- Mechanisches Steuerpanel mit Drehschalter und Tasten
- Betriebsart Heissluft, Dampf und Kombination
- Ventilator mit elektromechanisch gesteuerter Autoreverse-Funktion für optimale Gar- und Backergebnisse
- Schnellabkühlung bei offener Tür
- Manuelle Beschwadungsfunktion über Drucktaste
- Manuelle Garraumentlüftung zum Abführen der überschüssigen Feuchtigkeit
- Zeitgesteuerte, in der Tür integrierte leicht zugängliche, reflexfreie Halogen-Garraumbeleuchtung mit automatischer Ausschaltung bei Türöffnung



SICHERHEITSAUS

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum
- Motorschutzschalter
- Türkontaktschalter

SERIENAUSSTATTUNG

- Einhängeschienen
- 2 Roste GN 1/1 aus rostfreiem Edelstahl

OPTIONEN/ZUBEHÖR

- Rechtsseitig angeschlagene Tür PS001
- Flüssiggaseinstellung
- Besondere Spannungen und Frequenzen
- Paar-Einhängeschienen für 600x400 mm Backbleche PAA06 - PAA07
- Herausnehmbares GN-Hordengestell SGA07
- Bankettwagen CRO61
- Fettfilter FXA07
- Dunstabzugshaube mit eingebautem Schwadenkondensator BKA064
- Wärmeschränk AAC07
- Offenes Untergestell mit (ASP07) oder ohne (ASR07) Auflageschienen, oder geschlossen mit Flügeltüren (AAN07)
- Garraumbrause LD25

TECHNISCHE DATEN

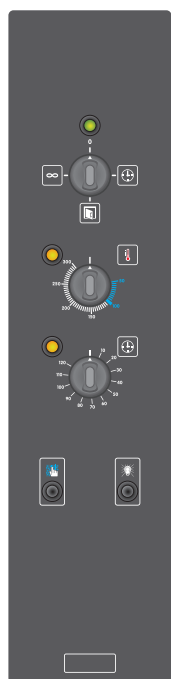
MCG 071 M

Außenabmessungen	mm	950 x 805 x 790 h
Bruttogewicht / Nettogewicht	Kg	143 / 124
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,5
Nennwärmeleistung	kW/kcal	10 / 8600
Garraumheizleistung	kW/kcal	10 / 8600
Dampfheizleistung	kW/kcal	- / -
Lüfterleistung	kW	0,5
Versorgungsspannung		AC 230 V - 50 Hz

KAPAZITÄT

7 x 1/1 GN

- Mit Einhängeschienen (Serie): 7 x 1/1 GN, Schienenabstand 70 mm
- Mit Hordengestell (Option): SGA07: 7 x 1/1 GN Schienenabstand 65 mm



AUSFÜHRUNG M

- Elektromechanisch, mit Wahlschalter für zeitgesteuerten Betrieb, Dauerbetrieb oder Kühlung bei offener Tür
- Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehrung des Lüfterrades)
- Beschwadung
- Manuelle Garraumentlüftung
- Garraumbeleuchtung und Doppelglastür

OPTION: Handbrause

FUNKTIONSWEISEN

- Heißluft 50 - 300°C
- Dauerbetrieb
- Zeitgesteuert

MCG 071 M

