

Kombi-gőzölő modul (CD-10)



Hússütéshez, grillezéshez, tésztaütéshez, lepirításhoz, pároláshoz, blansírozáshoz, kombi-sütéshez, kombi-pároláshoz, kombi-tésztaütéshez, újramelegítéshez, leolvasztáshoz és tartósításhoz - bármely helyszínen.

A Kärcher teljes gőzzel a mobil konyhákra hajt

1 Világújdonság: Kombi-gőzölő, változtatható üzemanyagú égővel

Az újonnan kifejlesztett, folyamatosan szabályozható dízel égő működtethető gázolajjal vagy kerozinnal, max. 14 kW fűtőteljesítményt biztosít.

2 Mobil rendszer

A kombi-gőzölő (CD-10) Kärcher-modul egy mobil berendezés a hadsereg, valamint terepen tevékenykedő szervezetek és tábori étkeztetési szolgáltatók részére.

3 Nagyon gazdaságos

- az ételek változatosak, vitaminban gazdagok
- alacsony főzési veszteség
- alacsony nyersanyag-igény
- nem lesz zsíros étel

4 Univerzális alkalmazhatóság

- moduláris tábori konyhákban
- utánfutókon
- konténerekben
- önálló modulként

5 Biztonságos működés

A rozsdamentes acél főzőtér duplafalú üvegajtója el van látva biztonsági érintkezővel és automatikus kikapcsolással.



Műszaki adatok

Kombi-gőzölő (CD-10)	cikkszám: 1.947-111.0
Főzőtér kapacitás	150 l
Befogadóképesség	10 Gastronorm betét (1/1-40)
Főzőtér	egy darabból húzva
Főzőtér méretei (H*Sz*M)	570 * 340 * 650 mm
Főzőtér: rozsdamentes acél DIN 17 440 szerint	1.4301 (x5 CrNi 18/10)
Burkolat: rozsdamentes acél DIN 17 440 szerint	1.4301 (x5 CrNi 18/10)
Ajtó	dupla-üveg ajtó, biztonsági érintkezővel és automatikus kikapcsolással
Teljesítményfelvétel	500 W
Tápfeszültség	230 V (50 Hz) / 24 V
Modul méretei (H*Sz*M)	~ 700 * 850 * 1460 mm
Tömeg	200 kg
Égő	„dízel égő”-vel fűtött
Fűtésteljesítmény	14 kW
Fűtőanyag	gázolaj F-54, kerozin F-34, F-35

Alkalmazási példák

1. Forró levegő (30-250 °C)			3. Kombi-gőzölés** (130-250 °C)		
Nyersanyag	berakható	perc	Nyersanyag	berakható	perc
csirkecomb	100 db	30	roston sült (marha, sertés, borjú, bárány)	20-30 kg	80 - 120
fasírt (150 g)	70 db	15	hátszín	25 kg	35
hússzelet (köz.)	100 db	15	almatorta (fedve)	~160 adag	25
piskóta (Ø 26 cm)	8 db	35	tészták (fánk, vajás tészta, kenyér)	100 - 150 adag	15-35
2. Forró levegő (30-250 °C)			4. Felmelegítés és leolvasztás		
Nyersanyag	berakható	perc	Nyersanyag	berakható	perc
karfiol	15 kg	15-18	zöldségfélék	25 kg	10-15
fasírt (150 g)	8 kg	25	tészták	12 kg	8-10
burgonya	30 kg	25			

** - a gőz és forró levegő egymást követően vagy kombinálva

műszaki változtatások joga fenntartva



Multi főzőmodul

Egy valódi „átváltó művész”, amely néhány perc alatt az aktuális igényekhez alakítható



Táborigény (TFK-250)

Ezerszer sikeresen bizonyított világszerte a hadseregekben



Konténerkonyha (HMCK)

Mobil konténerkonyha, teljes körű szolgáltatással, a legmagasabb színvonalon



Hűtőmodul

Egy mobil hűtőberendezés, amely bármely helyszínen friss nyersanyagot biztosít

Gyártja:



Futuretech

Magyarországon kizárólagosan forgalmazza:

Respirátor zrt.

H-1097 Budapest, Illatos út 9.

Telefon: +36 (1) 280-6905; Fax: +36 (1) 280-5794

Email: info@respirator.hu; Web: www.respirator.hu

