

Combi steamer

Mareno



Combi-ovens met boiler

- Volledig in roestvrijstaal AISI 304, de ovenkamer is volledig waterdicht en voorzien van afgeronde hoeken.
- Deur met dubbele beglazing waarvan de binnenste opendraaibaar.
- Stoomproductie door separate stoomketel.
- Condensatie van de afgevoerde stoom.
- Automatische energie besparing.
- Veiligheid op deuropening en druk/onderdruk kamer en ketel.
- Elektronische vlamregeling bij gasuitvoering.
- MSPT onderstel met opslag voor platen.
- Ovenkar voor platen (MKST) of borden (MKPT)
- Mechanische versie M : automatisch omkeren van de ventilator, bevochtiger, verluchting van de ovenkamer en verlichting.
- Elektronische versie P : 99 programma's en 9 cyclussen, numerische uitlezing, instelling van de vochtigheid, autodiagnose, automatisch omkeren van de ventilator, kernsonde, verlichting van de ovenkamer, optioneel : reinigingsprogramma voor de kamer en voor de boiler. Opslaan van alle gegevens betreffende de uitgevoerde kookcycli volgens de HACCP normen et programmatie op afstand door de elektronische centrale van de oven te koppelen aan een computer.

Fours combi avec boiler

- Entièrement en acier inox AISI 304, la chambre de cuisson est étanche et à coins arrondis.
- Porte à double vitrage, avec ouverture à charnières de la vitre interne.
- Production de vapeur par chaudière séparée.
- Condensation des vapeurs évacuées.
- Economiseur automatique d'énergie.
- Sécurité ouverture porte et pression/dépression chambre et chaudière.
- Contrôle électronique de la flamme (version gaz)
- Soubassement MSPT avec porte-plaques.
- Chariot pour plaques (MKST) ou pour assiettes (MKPT)
- Version mécanique M : inversion automatique du ventilateur, humidificateur, aération de la chambre de cuisson et éclairage.
- Version électronique P : 99 programmes et 9 cycles en séquence, affichage numérique, réglage humidité, auto-diagnostique, inversion automatique du ventilateur, sonde à coeur, éclairage de la chambre de cuisson, en option : programme de nettoyage de l'enceinte de cuisson et de lavage de la chaudière. Mémorisation des cycles de cuisson conformément aux normes HACCP et programmation à distance en raccordant un ordinateur à la centrale électronique du four.

Type	Afm./Dim. (cm)	Capac.	Verm./Puiss. kW	Prijs/Prix D	P
Elektrische ovens / Fours électriques					
MEMT 06D/P+MSRT 06	89x82,5x166	6xGN1/1	8		
MEMT 10D/P+MSRT 10	95x82,5x179	10xGN1/1	16		
MEMT 20D/P+MSRT 20	117x89,5x179	10xGN2/1	31		
MEMT 21D/P	95x85,5x195	20xGN1/1	31,8		
MEMT 40D/P	129x89,5x195	20xGN2/1	61,8		
Gasovens / Fours à gaz					
MGMT 06D/P+MSRT 06	89x82,5x81	6xGN1/1	9g + 0,5e		
MGMT 10D/P+MSRT 10	95x82,5x109	10xGN1/1	18g + 1e		
MGMT 20D/P+MSRT 20	117x89,5x109	10xGN2/1	27g + 1e		
MGMT 21D/P	95x85,5x195	20xGN1/1	27g + 1,8e		
MGMT 40D/P	129x89,5x195	20xGN2/1	54g + 1,8e		
Accessoires					
kar / chariot MKST 21	49x71,5x184,5	20xGN1/1			
kar / chariot MKPT 21	49x71,5x184,5	60 bord./ass.			
kar / chariot MKST 40	69x84x184,5	20xGN2/1			
kar / chariot MKPT 40	69x84x184,5	100 bord./ass.			

Alle informatie zoals maten, temperaturen, beschrijvingen en fotos zijn met de meeste zorg overgenomen maar fouten en wijzigingen zijn niet uit te sluiten. Toutes informations tels que photos, températures, descriptions ou autres ont été vérifiées avec le plus grand soin mais des erreurs et des modifications ne sont pas exclues.

PRICE LIST 2005