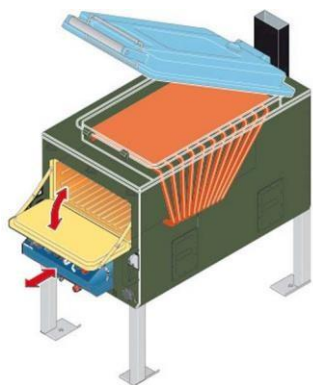


Descriere tehnică Modul de prăjire și coacere 25 l / 78 l

Modulul de prăjire și coacere 25 l / 78 l poate fi utilizat în cadrul bucătăriei de câmp modulare (MFK) sau ca unitate de gătit independentă. Modulul de prăjire și coacere 25 l / 78 l este o unitate combinată, formată dintr-un modul de prăjire cu o capacitate de 25 l și un cuptor cu o capacitate de 78 l. Posibilitatea de a lucra simultan pe două niveluri permite prepararea rapidă a unor cantități mari de alimente.

1. Descriere generală

1. Transport / Instalare



Modulul de prăjire și coacere 25 l / 78 l poate fi utilizat în mod independent. Acesta este transportabil și poate fi integrat în Bucătăria de Câmp Modulară sau folosit ca unitate de gătit autonomă. Este dotat cu mânere de transport laterale și frontale, care permit deplasarea acestuia pe distanțe scurte.

Cele patru picioare telescopice integrate facilitează instalarea, alinierea și operarea modulului pe orice tip de teren. Înălțimea fiecărui picior poate fi reglată individual pentru a asigura o operare sigură și ergonomică pe sol denivelat, în orice locație. Modulul poate fi încălzit utilizând diferite tipuri de arzătoare.

2. Exploatare

Modulul de Prăjire-Coacere 25 l/78 l este o combinație între un modul de prăjire cu un volum de 25 l și un cuptor cu o capacitate de 78 l. Modulul de Prăjire-Coacere 25 l/78 l permite o gamă largă de metode de gătit, cum ar fi fierberea/fierberea la foc mic, blanșarea/poșarea, înăbușirea, gătirea la abur, brezarea, prăjirea, coacerea și menținerea alimentelor calde. Acesta este deosebit de potrivit pentru gătirea simultană a fripturilor și a bucăților de carne cu prăjire rapidă, cum ar fi fripturile de tip steak în modulul de prăjire, și pentru coacerea pâinii sau a pizzei în modulul de coacere. Lucrul simultan pe două niveluri permite prepararea unor cantități mari de alimente; de exemplu, fripturile pot fi prăjite și apoi introduse în cuptor pentru a fi păstrate la cald.

Unitatea de prăjire este un recipient cu perete simplu, cu bază de compensare integrată pentru o distribuție uniformă și rapidă a căldurii și un sistem de tubulatură fără întreținere pentru transmisia termică, asigurând distribuția uniformă a căldurii pe întreaga suprafață a bazei cuvei de prăjire. Acest lucru previne scăderea rapidă a temperaturii atunci când carnea rece este pusă la prăjit și asigură, de asemenea, o rumenire eficientă din punct de vedere energetic, fără a deteriora carnea. Modulul de prăjire și cuptorul sunt încălzite simultan de un singur arzător.

3. Igienizare

Deoarece toate componentele care intră în contact cu alimentele sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, acestea oferă un grad ridicat de rezistență la coroziune și protecție împotriva contaminării microbiene, asigurând astfel o igienă optimă. Capabile să reziste la sarcini mari și lipsite de îmbinări, aceste elemente de gătit din oțel inoxidabil, cu colțurile lor rotunjite, pot fi curățate convenabil cu un minim de timp și resurse. Prin urmare, conceptul de curățare respectă chiar și cerințele stricte de igienă stabilite de sistemul HACCP.

2. Date tehnice

Dimensiuni:	
Lungime	1100 mm
Lățime	700 mm
Înălțime, cu picioarele telescopice în poziția cea mai scurtă	695 mm
Înălțime, cu picioarele telescopice în poziția de extensie maximă	980 mm

Greutate fără arzător:
approx. 165 kg

Capacitate nominală:
25 l/78 l

3. Domeniul de aplicare al produsului: Modul de prăjire și coacere 25 l / 78 l (1.952-601.0)

1. Set de livrare

Buc.	Descriere	Part no.	NSN
	Frying-Baking Module 25 l/78 l incl. basic equipment	1.952-601.0*	7310-12-338-0777
<u>Compus din:</u> 1 ușă frontală cu sistem de blocare / ușă pentru camera arzătorului; 1 manual de utilizare în germană, engleză, franceză sau spaniolă (alte limbi disponibile la cerere).			

* Part no. for colour RAL 6031. Colours RAL 9010 and RAL 1014 have different part numbers

2. Accesorii disponibile contra cost

În cele ce urmează sunt prezentate accesoriile disponibile de la Kärcher Futuretech (KFT). Setul de livrare al acestora este indicat în oferta individuală anexată separat. Pentru orice întrebări, managerul de vânzări KFT corespunzător vă stă cu plăcere la dispoziție.

1. Accesorii esențiale pentru funcționare

1. Arzător

Funcționarea modulului de prăjire și coacere necesită un arzător care poate fi ales din următoarea listă

Arzător KB F, ambalat

Buc.	Descriere	Part no.
1	KB F, aprindere electronică facilă (24 V), compatibil cu motorină sau kerosen, alimentare cu combustibil din canistră.	1.908-050.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB F		
1	Lance de aspirație pentru alimentarea cu combustibil din canistră	2.704-105.0
1	Transformator pentru alimentarea arzătorului cu energie electrică (24 V) de la o sursă externă (100-260 V, 50-60 Hz)	2.640-749.0
1	Canistră pentru combustibil 20 l	6.393-759.0
Următoarele accesorii pentru arzător pot fi alese opțional		
1	Set de scule compus din: 1 geantă pentru scule; 3 chei fixe duble (dimensiuni diferite).	2.860-183.0

	- 1 cheie tubulară 2 șurubelnițe (mărimi diferite) 1 cheie imbus	
--	--	--

Arzător KB F-T, ambalat

Buc.	Descriere	Part no.
1	KB F-T, rezervor intern, aprindere electronică facilă (24 V), compatibil cu motorină sau kerosen, alimentarea cu combustibil este posibilă direct din canistră	1.908-054.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB F-T		
1	Pâlnie de umplere pentru rezervorul intern	4.013-017.0
1	Transformator pentru alimentarea arzătorului cu energie electrică (24 V) de la o sursă externă (100-260 V, 50-60 Hz)	2.640-749.0
Opțional, pot fi alese următoarele accesorii pentru arzător:		
1	Trusă de scule compusă din: 1 geantă pentru scule 3 chei fixe duble (dimensiuni diferite) 1 cheie tubulară 2 șurubelnițe (dimensiuni diferite) 1 cheie imbus (Allen)	2.860-183.0
Pe lângă rezervorul integrat, poate fi conectată o canistră externă de combustibil (20 l). În acest scop, sunt necesare următoarele accesorii.		
1	Lance de aspirație pentru alimentarea cu combustibil din canistră, cu cuplaje rapide	2.704-102.0
1	Canistră de combustibil, 20 l	6.393-759.0

Arzător KB G-A, ambalat

Buc.	Descriere	Part no.
1	KB G-A, autonom, curat, cu ardere fără miros	1.908-059.0
Accesorii necesare pentru arzătorul KB G-A		
Pentru funcționarea arzătorului KB G-A, clientul poate alege un furtun de gaz cu lungimea de 2 m sau 3 m, în funcție de cerințele sale. În plus, este necesar un reductor de presiune. Acesta trebuie comandat în conformitate cu reglementările specifice țării privind tipurile de butelii de gaz disponibile		
1	Furtun de gaz, 2 m	6.389-079.0
1	Furtun de gaz, 3 m	6.388-909.0
1	Reductor de presiune cu dispozitiv de siguranță împotriva scurgerilorLa o presiune de evacuare de 1,5 bar, reductorul de presiune produce o flacără rezistentă la vânt.	country specific

Arzător cu combustibil solid, ambalat

Arzătorul cu combustibil solid al bucătăriei de câmp modulare (MFK) poate fi utilizat ca sursă alternativă de căldură pentru modulele de gătit, prăjit și copt, în cazul în care unul dintre arzătoarele menționate mai sus se defectează. Totuși, acesta nu este adecvat pentru o funcționare continuă

Buc.	Descriere	Part no.
1	Arzător cu combustibil solid, utilizat ca sursă de căldură în cazuri de urgență; cutie din oțel în care pot fi arse materii solide (lemn, cărbune sau brichete din lemn).	3.661-042.0

Pentru informații suplimentare despre modulele de gătit, consultați „Descrierea tehnică pentru ofertă” corespunzătoare acestor arzătoare

3.2.1.2 Țeavă de evacuare a gazelor de eșapament

Pentru utilizarea modulului ca unitate separată, este necesară instalarea unei tevi de evacuare a gazelor arse.

Buc.	Descriere	Part no.
1	Conductă de evacuare a gazelor arse pentru funcționarea unui singur modul	4.462-044.0

2. Accesorii opționale

1. Accesorii pentru gătit

Următoarele accesorii de gătit opționale pot fi alese pentru prepararea alimentelor. Recipientele GN pot fi transportate într-un loc securizat în interiorul unităților de gătit. Acestea sunt destinate depozitării, preparării și distribuției hranei. Fiind ambutisate adânc și, prin urmare, fără îmbinări, acestea asigură respectarea absolută a standardelor stricte de igienă. Datorită razelor generoase ale colțurilor și ale bazei, acestea permit, de asemenea, scoaterea ușoară a alimentelor, fără pierderi.

Dimensiunile de bază ale unui recipient Gastro-Norm (GN) 1/1 sunt 325×530 mm. Dimensiunile Gastro-Norm mai mici sunt indicate prin fracții și se raportează la dimensiunile de bază. Adâncimea recipientului (în mm) este adăugată după fracție, precedată de o cratimă.

Buc.	Descriere	Part no.
1	Recipient GN 1/1-20, din oțel inoxidabil, deosebit de adecvat pentru coacere	6.393-327.0
1	Recipient GN 1/1-65, din oțel inoxidabil, special conceput pentru coacere.	6.393-328.0
1	Polonic mic	6.393-321.0
1	Polonic mare	6.393-391.0

3.2.2.2 Recipiente pentru transportul alimentelor

Pentru transportul alimentelor pot fi alese, opțional, următoarele recipiente. Containerele tip Thermoport sunt adecvate pentru transportul alimentelor reci și calde în cuve GN. Un Thermoport este un recipient din plastic cu perete dublu, izolat și stivuibil. Acesta permite menținerea preparatelor la o temperatură optimă, fie că sunt calde sau reci. Pentru transportul băuturilor pot fi utilizate recipiente speciale pentru lichide. Ambele tipuri de containere sunt foarte durabile, pot fi spălate în mașina de spălat vase (până la 90 °C) și sunt compatibile cu standardul GN.

Buc.	Descriere	Part no.
1	Thermoport cu GN 1/1-200 și capac; container din plastic cu izolație prin perete dublu pentru transportul igienic al alimentelor calde și reci, construcție robustă, compatibil cu mașina de spălat vase, prevăzut cu capac etanș.	1.750-700.0
1	Termoport cu GN 1/2-200 și capac	1.750-701.0
1	Termoport cu GN 1/3-200 și capac	1.750-702.0
1	Thermoport fără containere interioare	6.393-390.0
1	Recipient GN 1/1-200, cu mâner rabatabil, din oțel inoxidabil. Colțurile rotunjite permit golirea completă, eliminând pierderile de alimente. De asemenea, acest design facilitează considerabil procesul de curățare.	6.393-330.0
1	Capac cu garnitură pentru GN 1/1, etanș la apă	6.393-331.0
1	Container GN 1/2-200, cu mâner rabatabil	6.393-444.0
1	Capac cu sistem de sigilare pentru GN 1/2, rezistent la scurgeri	6.393-440.0
1	Recipient GN 1/3-200, cu mâner rabatabil	6.393-442.0
1	Capac cu garnitură pentru GN 1/3, etanș la apă	6.393-443.0
1	Recipient pentru băuturi, 12 litri – recipient din plastic cu perete dublu izolat și interior din oțel inoxidabil pentru băuturi.	6.394-027.0