

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

ALLGEMEINE MERKMALE

KONSTRUKTION: Garraum aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304, 1 mm dick, geformt, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung. Perfekt glatter und wasserdichter Garraum. Hinterlüftete, gehärtete Doppelglastür mit Luftspalt und wärmeres reflektierendem Innenglas für weniger Wärmestrahlung zum Bediener und höhere Effizienz. Innenglas mit Faltöffnung für einfache Reinigung und Wartung. Push-to-close-Tür mit rechts- oder linksdrehendem Griff (Mod. 061-101-161). Tür mit Dreipunktverriegelung, Griffbremse in geöffneter Türstellung (Mod. 201-202). Verstellbare Türscharniere für optimale Dichtigkeit. Zu öffnendes Ablenkblech für eine einfache Reinigung des Ventilatorraums. Neue, schwalbenschwanzförmige, anpassungsfähige Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem, leicht austauschbarem Silikonkautschuk. Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch wenn die Tür geöffnet ist (Mod. 061-101-062-102-161). Kompakte bürstenlose (bürstenlose) Magnetantriebsmotoren. Halbleiterrelais zur Leistungsoptimierung und Modulation. Elektronisches Kühlsystem mit Zwangsbelüftung und Schutzfilter aus mikrogewebtem Edelstahlgewebe, leicht herausnehmbar und spülmaschinenfest (Mod. 061-062-101-102-161).



KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

CODICE	MODELLO	SERIE
JNE102B	JNE102B	JOIN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

REINIGUNG UND WARTUNG: Automatisches Reinigungssystem. Getrennter Behälter des Reinigungsmittels mit automatischer Dosierung. Entkalkungssystem CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger vorbeugt (für Modell mit Dampferzeuger). Getrennter Behälter und automatische Dosierung des Entkalkers. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der rechten Seite. 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Soft - Eco - Hard - Hard Plus - Grill. Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause

(Handbrause optional). Leichte Außenreinigung dank Oberflächen aus Edelstahl und Glas und der Schutzklasse IPX4 gegen Wasserstrahlen (Modelle für Positionierung auf Arbeitstischen) und IPX5 (Modelle für Positionierung auf dem Boden).

ELEKTRISCHER BETRIEB: Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE JNE102B	MODELLO JNE102B	SERIE JOIN
-------------------	--------------------	---------------

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	JNE102B
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1072 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	907 mm
DIM. HÖHE	1055 mm
NETTOGEWICHT	157 Kg
VOLUMEN (netto)	1.09
LÄNGE DES PAKETS	1050 mm
BREITE DES PAKETS	1210 mm
VERPACKUNGSHÖHE	1260 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	1,59 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	187 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50/60
ELEKTRISCHE LEISTUNG	31 kW

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

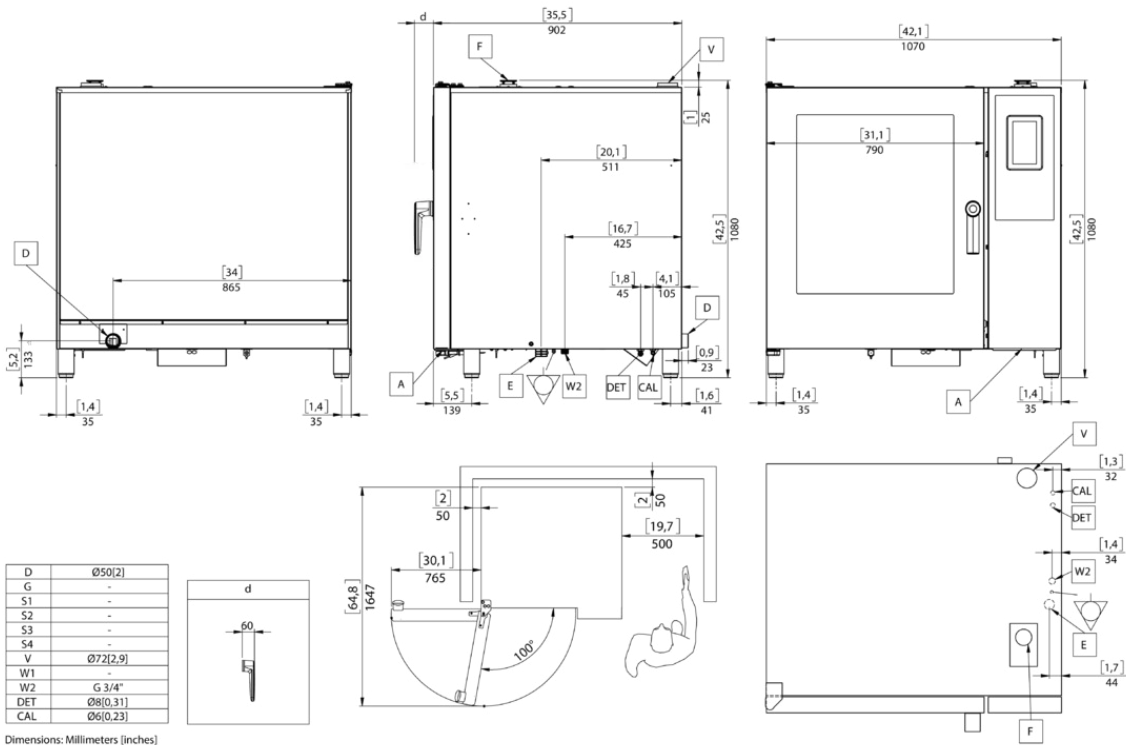
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN



	I	EN	F	D	ES	RU
A	Aspirazione aria di raffreddamento vano tecnico	Technical compartment cooling air intake	Aspiration air de refroidissement du compartiment technique	Kaltluftansaugung im Komponenten-Bereich	Toma de aire para refrigeración del compartimento técnico	Забор охлаждающего воздуха технического отсека
D	Scarico liquidi	Liquid discharge	Evacuation de liquides	Ablauf Flüssigkeiten	Dascarga líquidos	Выход для жидкости
E	Ingresso cavo di alimentazione elettrica	Electric power supply cable inlet	Entrée du câble d'alimentation électrique	Anschluß Stromkabel	Entrada cable de alimentación eléctrica	Вход для электрического кабеля питания
F	Aspirazione aria camera di cottura	Cooking chamber air intake	Aspiration air enceinte de cuisson	Luftansaugung Garraum	Toma de aire cámara de cocción	Забор воздуха камеры
G	Ingresso gas	Gas inlet	Arrivée gaz	Gaszufuhr	Entrada gas	Вход газа
S1	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S2	Scarico fumi camera di cottura	Cooking chamber fumes exhaust	Évacuation des fumées enceinte de cuisson	Garraum Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión cámara de cocción	Выход пара камеры
S3*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
S4*	Scarico fumi generatore di vapore	Steam generator fumes exhaust	Évacuation des fumées du générateur de vapeur	Dampfgenerator Abgas-Abführung	Escape de gases de combustión del generador de vapor	Выход пара бойлера
V	Sfiato vapori e sicurezza depressione camera di cottura di cottura	Steam vent and cooking chamber pressure drop safety device	Event de vapeurs et sécurité sous-pression enceinte de cuisson	Dampfabführung und Garraum-Unterdrucksicherung	Dispositivo de seguridad para ventilación de vapor y caída de presión cámara de cocción	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
W1	Ingresso acqua	Water inlet	Arrivée d'eau	Wasseranschluß	Entrada agua	Вход для обычной воды
W2	Ingresso acqua addolcita	Softened water inlet	Arrivée d'eau adoucie	Wasseranschluß (enthärtetes Wasser)	Entrada agua suavizada	Вход для умягченной воды
DET	Detergente	Detergent	Détergent	Waschmittel	Detergente	моющее средство
CAL	Decalcificante	Descaler	Détartrant	Entkalker	Desincrustante	дезинкрустант
	Collegamento equipotenziale	Equipotential connection	Connexion équipotentielle	Erdung	Conexión equipotencial	Эквипотенциальное соединение
*	Per modello con generatore di vapore	For model with steam generator	Pour les modèles avec générateur de vapeur	Für Modell mit Dampfgenerator	Para modelo con caldera	Для моделей с парогенератором

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specification shown in this document are to be considered non binding. The company reserves the right to make technical change at any moment.
Die auf dieser Unterlagen angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.
Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
Los datos técnicos indicados en el presente catálogo no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

PRODUKTE BEREICH PLUS



Mit der Multicooking-Funktion können verschiedene Arten von Speisen gleichzeitig und zu unterschiedlichen Zeiten gegart werden. Dies ist ein Vorteil, der im Vergleich zur Verwendung herkömmlicher Geräte viel Zeit und Energie beim Service spart



Hochauflösender, kapazitiver 7-Zoll-LCD-Farbbildschirm mit einer Auswahl an Touchscreen-Funktionen



Das Ecospeed Dynamic System optimiert und steuert je nach Menge und Art des Produkts die Energiezufuhr und gewährleistet so stets die richtige Gartemperatur, vermeidet Schwankungen und senkt so den Energie- und Wasserverbrauch sowie den Gewichtsverlust.



Ein persönlicher Bereich, in den Sie Ihre Rezepte, die Früchte Ihrer Erfahrung, hochladen können, um sie mit einem Klick jederzeit abrufen zu können.



Das automatische Garen, mit dem der Backofen ausgestattet ist, ermöglicht es Ihnen, das gewünschte Rezept aus den 95 verfügbaren Rezepten auszuwählen und dem Backofen die korrekte Einstellung des Garvorgangs zu übertragen



Das neue Steuerungssystem Intelligente Feuchtigkeitsregelung im Garraum der CLIMA SMART-Garraum garantiert je nach Art der eingelegten Lebensmittel und des gewünschten Ergebnisses Weichheit, Saftigkeit und Knusprigkeit für jedes Produkt bei minimalem Gewichtsverlust.



Das automatische Waschsysteem bietet Ihnen eine Auswahl von 7 Waschprogrammen. Von manuell bis Grill, geeignet nach dem Kochen bei hohen Temperaturen und zur Entfernung von hartnäckigen Rückständen. Die Eco-Waschfunktion optimiert den Wasser- und Waschmittelverbrauch.



Hinterlüftete, doppelt verglaste Hartglastür mit Luftspalt und wärmereflektierendem Innenglas für geringere Wärmeabstrahlung zum Bediener und höhere Effizienz.

**KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF**

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN



Das Greenvapor-System erzielt eine
deutliche Reduzierung des Wasser-
und Energieverbrauchs durch die
automatische Regelung der
Dampfsättigung im Garraum

CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

ZUBEHÖR

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
KBPS102	KBPS102	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM
KTS021	KTS021	SATZ TÜREN UND HINTERE WÄNDE ZUM UMBAU VON GESTELL-MODELL BSP021 IN MODELLELL BSC021
BAP102	BAP102	EDELSTAHL-HITZESCHUTZ FÜR SEITENWAND
NFX01	NFX01	FETTFILTER
AFFE	AFFE	RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORGUNG
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
BSR021	BSR021	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINLEGEBODEN
BSC021	BSC021	UNTERSCHRANK AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT TÜREN UND EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
BSP021	BSP021	UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI. MIT EINHÄNGEGESTELL - 1/1 GN - 2/1 GN
BKC021	BKC021	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN. FÜR ÖFEN 062 NUR BSA021, BSK021, BSC210 VERWENDEN
CCE	CCE	KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
BSGP21	BSGP21	FETTAUFFANGWANNE - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
SBE092	SBE092	HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - GN 2/1 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
SBE102	SBE102	HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHIENE VERWENDEN - AUSFÜHRUNG GN
BCR021S	BCR021S	HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFFANGWANNE UND ARRETIERUNGS- /ENTRIEGELUNGSSYSTEM - MIN HÖHE 911 MM - MAX HÖHE 1261 MM
BTL021	BTL021	RAHMEN ZUM EINSETZEN VON AUSZUGSSTRUKTUREN

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

Project
Rev.:
Zone:
Location:



















CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN

OPTIONAL

MODELLO	DESCRIZIONE
	SAFF ANSCHLUSS VORBEREITUNG FÜR RÄUCHERBOX DURCH EXTERNE STECKER. RÄUCHERBOX IST INKLUDIERT
SSB092	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE092 + EINFAHRSCIENE BTL021 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ
	NPSB TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM
	DSP SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
	SSP102 AUFPREIS FÜR HORDENGESTELL KOMPLETT MIT EINFAHRSCIENE - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
	SSB102 AUFPREIS FÜR GESTELL SBE102 + EINFAHRSCIENE BTL021
	NPK ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
	SN ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE, NUR ELEKTROMODELLE
	SYNETH AUFPREIS FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS
	TS-NAE102B-C60 3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-NAE102B-B60 3-AC 230 V - 60 HZ
	KSCBO VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN
	OB102E DAMPFGENERATOR, FÜR ELEKTROMODELLE
	TS-NAE102B-B50 3-AC 230 V - 50 HZ
	TS-NAE102B-C50 3-AC 400 V - 50 HZ
	BGRT102 PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - SCHRANKHÖHE 670 MM
	APDS SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK