

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF - SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE202B

MODELLO
JNE202B

SERIE
JOIN

ALLEGHE ELETTRICITÀ

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 mikrogroßem Edelstahlgewebe, leicht herausnehmbar und spülmaschinenfest (Mod. 061-062-101-102-161).



KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

CODICE	MODELLO	SERIE
JNE202B	JNE202B	JOIN

Project
Rev.:
Zone:
Location:



KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
JNE202B	JNE202B	JOIN

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

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 - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE JNE202B	MODELLO JNE202B	SERIE JOIN
-------------------	--------------------	---------------

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	JNE202B
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	1102 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	932 mm
DIM. HÖHE	1812 mm
NETTOGEWICHT	315 Kg
VOLUMEN (netto)	2.09
LÄNGE DES PAKETS	1180 mm
BREITE DES PAKETS	1290 mm
VERPACKUNGSHÖHE	2040 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	3,25 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	364 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	380-415V 3N
FREQUENZ	50/60
ELEKTRISCHE LEISTUNG	61.8 kW

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

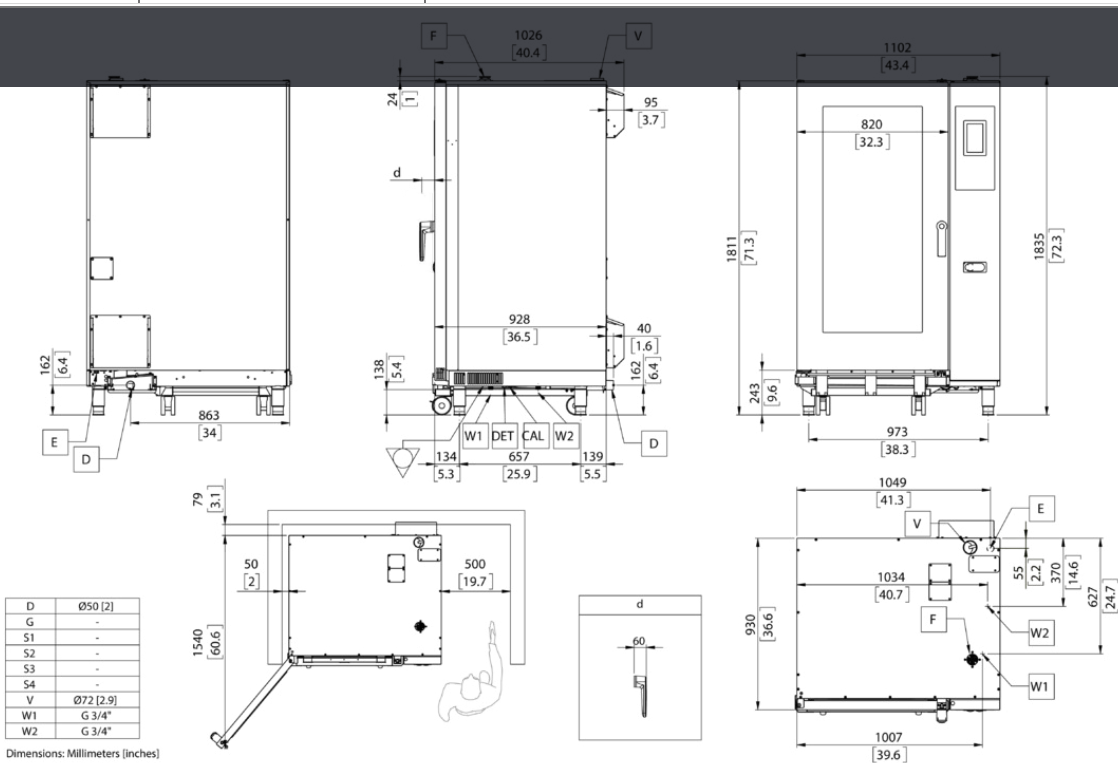
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE202B

MODELLO
JNE202B

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	Sfatto 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 equipotentielle	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 Unterlage 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 catalogo 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 - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE202B

MODELLO
JNE202B

SERIE
JOIN

PRODUKTE

BEREICH PLUS



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

KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE	MODELLO	SERIE
JNE202B	JNE202B	JOIN

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
OCBM3	OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
AFFE	AFFE	RÄUCHERBOX MIT EXTERNE STROM VERSORUNG
ICLD	ICLD	HANDBRAUSE KOMPLETT MIT VERBINDUNGEN UND ANSCHLÜSSEN
KKS202	KKS202	HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 25 KG
KKS202HD	KKS202HD	HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY, MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 220 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 40 KG
KKS202S	KKS202S	HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG - MAXIMALES GEWICHT PRO BEHÄLTER 25 KG
KKP202	KKP202	TELLER - HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE - MAXIMALES GEWICHT 180 KG.
RIC202	RIC202	RAMPE AUS EDELSTAHL ROSTFREI ZUR HORDENGESTELLWAGENEINFÜHRUNG, UND AUSGLEICH VON BODENUNEBCENHEIT BIS ZU 3%
BKC202	BKC202	DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR ELEKTROMODELLE. EINSETZBAR NUR BEI GERÄTEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG. FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS KOLLEKTOR CCE EINSETZEN
CCE	CCE	KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM
KCP202R	KCP202R	WARMHALTEHAUBE FÜR HORDENGESTELLWAGEN
BKQ202	BKQ202	BAUSATZ "BANKETT" - KKP202 + KCP202R
RFP40E	RFP40E	REGENERIERGERÄT
MFP40E	MFP40E	WARTUNGSSCHRANK
CPD20	CPD20	BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 2 KANISTER JE 10 KG.
SPDP	SPDP	BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL - KAPAZITÄT 1 KANISTER JE 10 KG. - ZUR WANDINSTALLATION

**KOMBI FÜR DIE GASTRONOMIE UND
GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG - 20 X 2/1 GN, 40 X 1/1
GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF -
SERIENAUSSTATTUNG N. 1 HORDENGESTELLWAGEN
KKS202**














Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE202B

MODELLO
JNE202B

SERIE
JOIN

	MODELLO	DESCRIZIONE
	OB202E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE
	NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE
	SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE
	SYNETH	AUFPREIS FÜR ETHERNET-ANSCHLUSS
	DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG
	SSB202S	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN KKS202S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - \downarrow 83
	SSB202HD	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY KKS202HD - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - \downarrow 63
	SAFF	ANSCHLUSS VORBEREITUNG FÜR RÄUCHERBOX DURCH EXTERNE STECKER. RÄUCHERBOX IST INKLUDIERT
	OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V
	TS-NAE202B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
	TS-NAE202B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
	TS-NAE202B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ
	TS-NAE202B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ