

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

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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



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

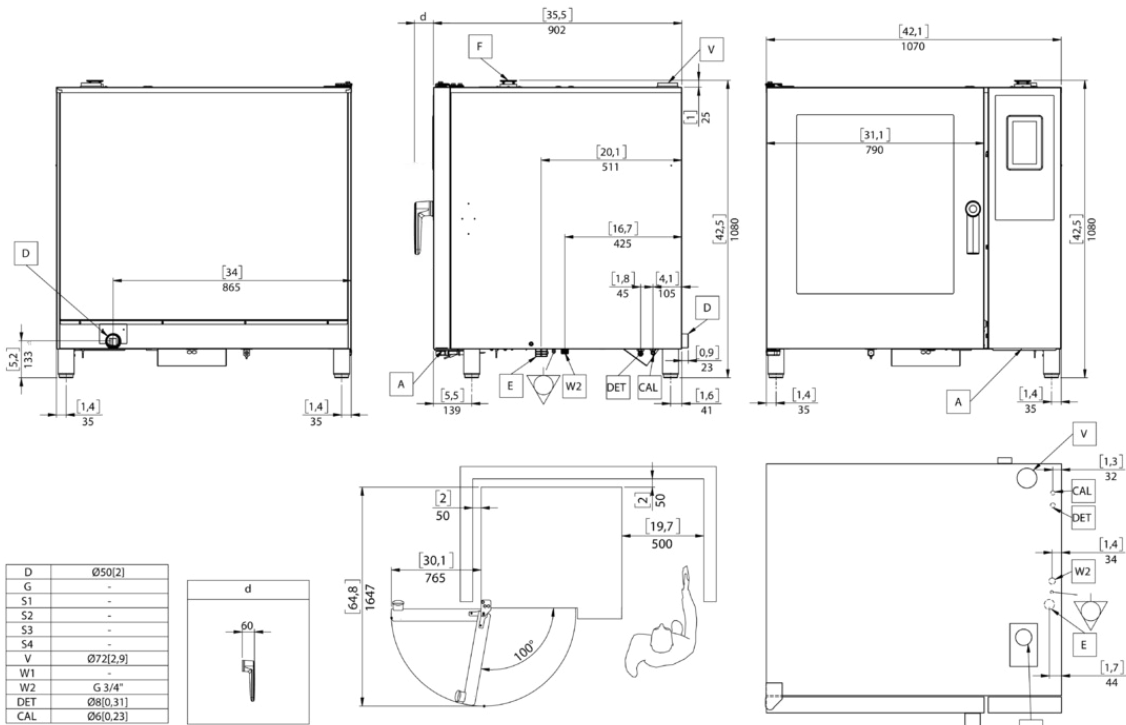
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
JNE102B

MODELLO
JNE102B

SERIE
JOIN



Dimensions: Millimeters (Inches)

| | 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.

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 - 10 X 2/1 GN, 20 X 1/1 GN - ELEKTRISCHER MIT DIREKTEM DAMPF

Project
Rev.:
Zone:
Location:



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 |