

SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

**MSYGIOIB**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - IOx GN I/I**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer IOxGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

**MSYG10IB**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - IOx GN I/I**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer IOxGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



**TECHNISCHE DATEN**

BREITE (mm):	<b>852</b>
TIEFE (mm):	<b>795</b>
HÖHE (mm):	<b>1055</b>
GEWICHT (Kg):	<b>122</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>0.71</b>
GASLEISTUNG (kW):	<b>22</b>
GESAMT-WATT (kW):	<b>0.8</b>
NETZSPANNUNG (V):	<b>VAC230-1</b>
KAPAZITÄT BACKOFEN:	<b>10x GN I/I</b>
GN TABLETABSTÄNDE	<b>70</b>
OFEN BETRIEBSTEMPERATUR (°C):	<b>30-270</b>
ANZAHL DER MAHLZEITEN	<b>80/150</b>
FACHKAPAZITÄT EN	<b>8</b>
EN TABLETABSTÄNDE	<b>90</b>
ANZAHL DER CROISSANTS	<b>90/150</b>
IP SCHUTZGRAD:	<b>IPX5</b>



## SERIE

Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI

## MODELL

MSYGIOIB

## FUNKTION

Direkt Einspritzer - IOx GN I/I

## PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer IOxGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**

## BESCHREIBUNG

AC (Automatic Cooking) automatisches Garsystem für italienische und internationale Rezepte, automatisches Garprogramm und fotografische Darstellung des Gerichts. Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 270°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 270°C. Vorheizen bis zu 300°C. Modus Multicooking. Dank des Zugangs zu der Cloud hat man Zugriff auf Connecty.cloud. Kapazitiver 7" LCD-TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen. Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator. Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung. Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer. Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 6 Sprachen. In Synapsy sind 95 Rezepte verfügbar. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten. Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern. Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung. Parallele Temperaturkontrolle in der Kammer und am Kern. Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes. Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen. Möglichkeit der Wahl von bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert. Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm (Mod. O6I-IOI-O62-IO2). Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer. Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm (Mod. O6I-IOI-O62-IO2). USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen. Möglichkeit, die Abschaltung des Ofens am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen. Garkammer aus Edelstahl I8/IO AISI 304, gestanzt von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung. Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer. Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit. Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung. Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung (Mod. O6I-IOI-I6I). Tür mit 3-Punkt Verschluss, Griffbremse in Position der offenen Türe (Mod. 2OI-2O2). Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung. Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden. Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk. Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür (Mod. O6I-IOI-O62-IO2-I6I). Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten). Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung. ELEKTRISCHER BETRIEB: Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800 Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl. DIREKTE DAMPFERZEUGUNG: Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer. INDIREKTE DAMPFERZEUGUNG: Hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung (elektrische Modelle). Heizung des Dampferzeugers durch gepanzerte elektrische Heizwiderstände aus Edelstahl INCOLOY 800. Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Modelle mit Gas). Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit modulierenden Gebläsebrennern mit hohem Wirkungsgrad (Modelle mit Gas). Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampferzeuger. Tägliche automatische Entleerung und Reinigung des Dampferzeugers, bei einer Wassertemperatur unter 60°C. Automatische Meldung für Entkalkung des Dampfgenerators. Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers. Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler. SICHERHEITSAUSTATTUNGEN: Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum. Sicherheitsvorrichtung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer. Thermoschutzschalter Motor. Magnetischer Türkontaktschalter. Wassermangelanzeige. Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik. System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle. Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung. Sicherheitsdruckwächter Meldung von Mangel an Gas. 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).



SERIE

**Konvektionsöfen und Kombidämpfer MI**

MODELL

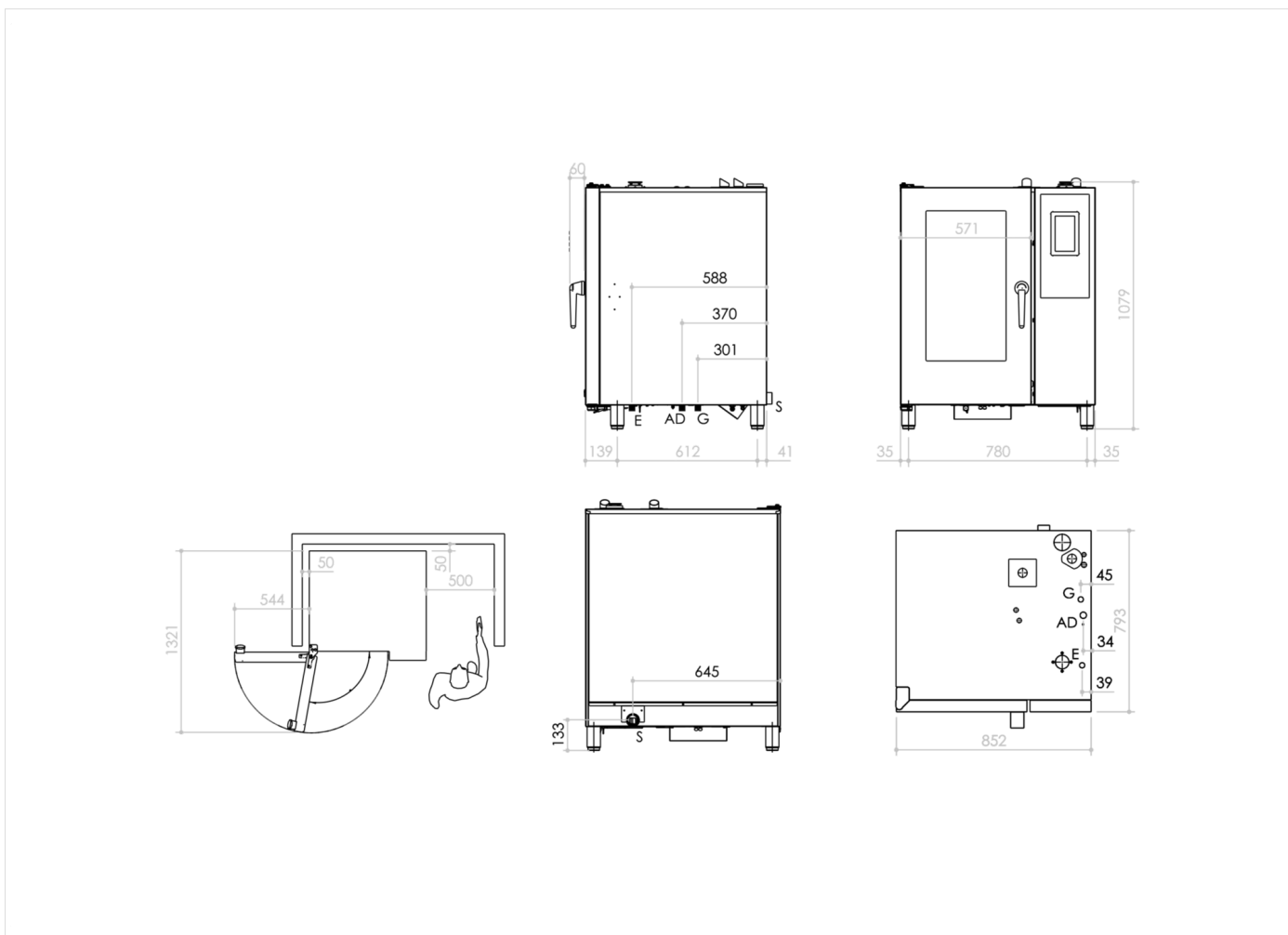
**MSYGIOIB**

FUNKTION

**Direkt Einspritzer - IOx GN I/I**

PRODUKT

**Gas Combi Dämpfer IOxGN I/I. Direkt Einspritzer mit Touchscreen Funktionen und automatischen Garprogrammen**



## INSTALLATIONSANGABEN

(E) Elektroanschluss:	VAC230-I 50/60
(G) Gasanschluss:	1/2"
(AF) Kaltwasserzulauf:	3/4"
(S) Ablauf:	50

