

Libero Line apparatuur
Libero mini combi oven 3x 1/2 GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



240913 (CCO30)

Mini combi oven, 3x 1/2 GN,
230V-50Hz-1N**Omschrijving****Product Nr.** _____

"Plug and Cook" combi oven voor bakken, braden, stomen, stoven, regenereren. Een water aansluiting is niet noodzakelijk, want de combi oven heeft een ingebouwd waterreservoir van 1 liter, goed voor circa 1 uur stomen. Ook een afvoer aansluiting is overbodig, de condens wordt teruggevoerd in een verzamelbak.

Belading met 5 vlakke platen 1/2 GN of 3 ovenpannen 1/2-40 GN.

Vier bereidingsmethoden: geventileerde hete lucht, gecombineerd hete lucht met stoom, stoom, lage temperatuur stoom. Mogelijkheid voor afkoelen van de ovenruimte met behulp van de ventilator. In- en uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), met blauw kunststof front. Deur voorzien van een handgreep en een grote dubbelwandige ruit. Draaiknoppen voor het instellen van de functie, temperatuur (50-200 °C) en de tijd (tot 120 minuten en continu stand). Ovenkamer met ronde hoeken, uitneembare geleiderrekken, verlichting en een traploos regelbare ventilatie opening. Uittrekbare lade met water- en condensreservoir onder de deur. Elektra kabel met CE-Schuko stekker.

Uitvoering

- Eigen waterreservoir en lekbak waarvoor geen aan en afvoer voor vereist is.
- Delicate producten, zoals bijvoorbeeld vis, behouden hun smaak en textuur door ze te bereiden in de gematigde warmte van lage temperatuur stoom.
- Regenereren van gekoelde producten in lage temperatuur stoom, zonder verlies van versheid of uitdroging.
- Bereid groenten in maximale stoom, zonder verlies van vitamines of smaak.
- De convectie oven met geforceerde luchtcirculatie maakt bereiding op een lagere temperatuur mogelijk met een egaal resultaat over de drie roosters.
- De combinatie van stoom en hete lucht zorgt voor vochtige hitte dat braadverlies beperkt en toch voor kleuring zorgt.
- Geleiderrek, verwijderbaar zonder gereedschap, geschikt voor 3 stuks 1/2 GN platen of roosters.
- Standaard worden de volgende 1/2 GN accessoires meegeleverd: 1 aluminium bakplaat, 1 roestvrijstalen geperforeerde bak, 2 roestvrijstalen dichte bakken en 1 roestvrijstalen rooster.

Constructie

- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.

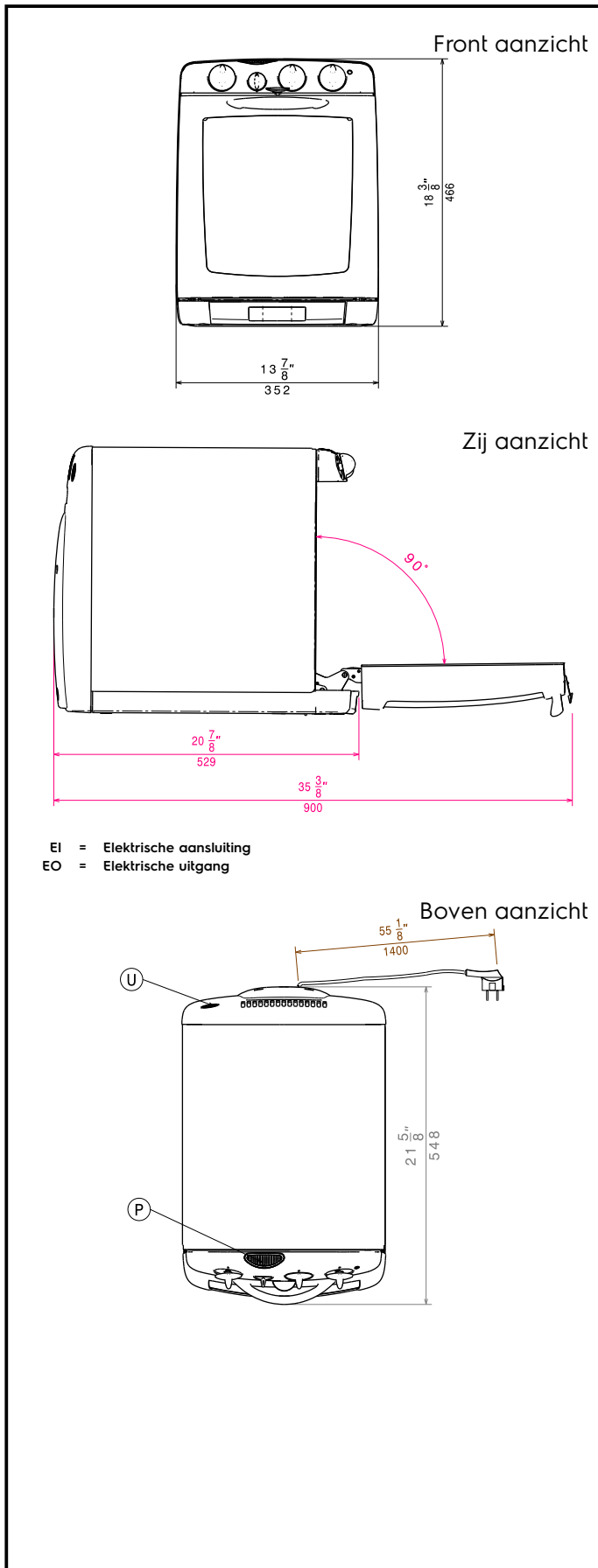
Meegeleverde accessoires

- 1 stuks RVS 1/2-65GN CONTAINER, zonder grepen PNC 329040
- 1 stuks GEPERFOREERDE RVS CONTAINER 1/2-40GN, zonder grepen PNC 921180
- 1 stuks RVS 1/2-40GN OVENPAN PNC 921181
- 1 stuks RVS ROOSTER 1/2GN PNC 921182
- 1 stuks Vlakke BAKPLAAT, aluminium, 1/2 GN PNC 921183

Optionele accessoires

- RVS 1/2-65GN CONTAINER, zonder grepen PNC 329040
- GEPERFOREERDE RVS CONTAINER 1/2-40GN, zonder grepen PNC 921180
- RVS 1/2-40GN OVENPAN PNC 921181
- RVS ROOSTER 1/2GN PNC 921182
- Vlakke BAKPLAAT, aluminium, 1/2 GN PNC 921183

Goedkeuring _____



EI = Elektrische aansluiting
 EO = Elektrische uitgang

Elektra

Voltage	240913 (CCO30)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Amperage		9.3 A
Aangesloten vermogen		2.15 kW
Stekker type		CE-SCHUKO

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	352 mm
Externe afmetingen, breedte	548 mm
Externe afmetingen, hoogte	466 mm
Gewicht, netto	22 kg

VOORBEELDEN VAN BEREIDING EN KOOKTIJDEN

Gebraden varkensvlees (1 kg)	Combi, 60 - 65 min
Rundvlees in deegjas (1,2 kg)	Hete lucht, 30 - 40 min
Zalmotot in folie (1,2 kg)	Stoom, 15 - 20 min
Bloemkool-aardappel gratin (2,5 kg)	Combi, 25 - 30 min
Vis in room saus (1,5 kg)	Lage temp. stoom, 25 - 35 min
Fruit muffins (24 stuks)	Hete lucht, 15 min

BEREIDINGSFUNCTIES

Stoom

De stoom temperatuur is boven de 98 °C. Deze snelle bereidingsmethode is geschikt voor de meeste producten die in water gekookt kunnen worden. Het voedsel behoudt zijn vitamines en tevens zijn vorm en kleur. Deze methode wordt met name gebruikt voor groenten en aardappelen. Stomen kan in dichte containers, maar voorkeur hebben geperforeerde containers.

Lage temperatuur stoom

De stoom temperatuur is circa 85 °C. Lage temperatuur stoom is een combinatie van hoge luchtvochtigheid en nauwkeurige temperatuur beheersing. Deze methode beschermt de gerechten, met conservering van de mineralen en vitamines en tevens de smaak, vorm en kleur. Lage temperatuur stomen betekent langzaam en gelijkmatig bereiden. Gewichtsverlies wordt tot een minimum beperkt. Deze methode is perfect voor vis en paté, regeneratie van vlees gerechten en vacuüm verpakte producten (sous-vide).

Combi bereiding van hete lucht-stoom

De combinatie van hete lucht en stoom is een doordachte bereidingsmethode. De hogere luchtvochtigheid geeft een delicate verwarming en een sappig braad resultaat. De intensiteit van de hete lucht en de warmtegeleiding door de stoom sluiten de buitenkant van de gerechten sneller, waardoor de sappen in het vlees blijven met weinig gewichtsverlies.

Hete lucht (convectie)

Deze methode is geschikt voor bakken en braden. Het kan onder andere gebruikt worden voor visfilets en klein vlees, paté, aardappel gerechten, gratins, cakes en koekjes.

Afkoel functie

Deze functie wordt toegepast wanneer men wil wisselen van een bereidingsmethode met hoge temperatuur (hete lucht of combi) naar een methode met lage temperatuur (stoom). Hierbij wordt alleen de ventilator in werking gezet en niet de verwarmingselementen. De oven temperatuur daalt snel tot een geschikte temperatuur voor warmte gevoelige producten (groenten of vis). De oven ventilatie opening moet volledig open staan. Voor een nog sneller afkoelproces kan men bij deze functie de deur open laten.