

Gas- und Elektro-Bratkessel mit elektronischer Steuerung e.Cook

- Oberbau mit fugenlos eingeschweißtem Becken; Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken
- Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit Antihaft-Eigenschaft
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Elektro-Geräte: Beheizung je Bratzone über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50–260 °C
- Gas-Geräte: Beheizung über Mehrfach-Stubrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, thermostatische Regelung 50–260 °C
- Ablauf 2" nach unten mit Kugelhahn und PTFE-Verschlussstopfen
- Optional: Schlauchbrause zur leichten und hygienischen Reinigung

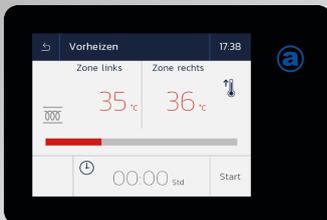
e.Cook Vorteile

- Elektronische Temperaturregelung – automatisches Vorheizen bis zur Zieltemperatur (beide Bratzonen sind getrennt regelbar)
- Automatische Wasserbefüllung bis zur gewünschten Füllmenge sowie Einstellung des Mischungsverhältnisses Warm-/Kaltwasser
- Speicherung von bis zu 100 Rezepten möglich – Rezept gibt Kochablauf vor
- Steuerung über Touchscreen hinter Glas in der Bedienblende
- Anschauliche Piktogramme erleichtern die intuitive Bedienung
- Texte in der Bedienoberfläche können in mehreren Sprachen angezeigt werden
- Häufig verwendete Zahlenwerte (Gartemperatur, Kerntemperatur, Timerwerte, Wassermenge, ...) als Schnellwahltasten speicherbar
- Optional: Kerntemperaturfühler mit drei Messstellen
- USB-Schnittstelle zum Auslesen der HACCP-Daten als PDF, Vernetzung nach DIN-SPEC-18898 in Arbeit

e.Cook Elektronische Temperaturregelung – Automatische Wasserbefüllung – Steuerung des Kochablaufs



Rezepte

Automatik
VorheizenManuell
Garen

Zubehör: Transportwagen



Gas- und Elektro-Bratkessel mit elektronischer Steuerung e.Cook

Produkte

Standgerät	Typ	Energie	Oberbau / Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
Elektro-Bratkessel	MEP 650	Elektro	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	13,8	—
Elektro-Bratkessel mit Schlauchbrause	MEP 650.120	Elektro	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	13,8	—
Elektro-Bratkessel mit e.Cook	MEP 650.210	Elektro	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	13,8	—
Elektro-Bratkessel mit e.Cook und Schlauchbrause	MEP 650.120.210	Elektro	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	13,8	—
Elektro-Bratkessel	MEP 750	Elektro	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	18,4	—
Elektro-Bratkessel mit Schlauchbrause	MEP 750.120	Elektro	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	18,4	—
Elektro-Bratkessel mit e.Cook	MEP 750.210	Elektro	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	18,4	—
Elektro-Bratkessel mit e.Cook und Schlauchbrause	MEP 750.120.210	Elektro	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	18,4	—
Gas-Bratkessel	MGP 650	Gas	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	0,5	14,0
Gas-Bratkessel mit Schlauchbrause	MGP 650.120	Gas	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	0,5	14,0
Gas-Bratkessel mit e.Cook	MGP 650.210	Gas	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	0,5	14,0
Gas-Bratkessel mit e.Cook und Schlauchbrause	MGP 650.120.210	Gas	Becken 87/68l 2 Bratzonen	unterfahrbar	900	0,5	14,0
Gas-Bratkessel	MGP 750	Gas	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	0,5	18,0
Gas-Bratkessel mit Schlauchbrause	MGP 750.120	Gas	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	0,5	18,0
Gas-Bratkessel mit e.Cook	MGP 750.210	Gas	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	0,5	18,0
Gas-Bratkessel mit e.Cook und Schlauchbrause	MGP 750.120.210	Gas	Becken 118/93l 2 Bratzonen	unterfahrbar	1.200	0,5	18,0

Wir wünschen ...

Projektberatung

Kontaktaufnahme

... Stück Prospektblätter

... Stück Preislisten

Firma: _____

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____