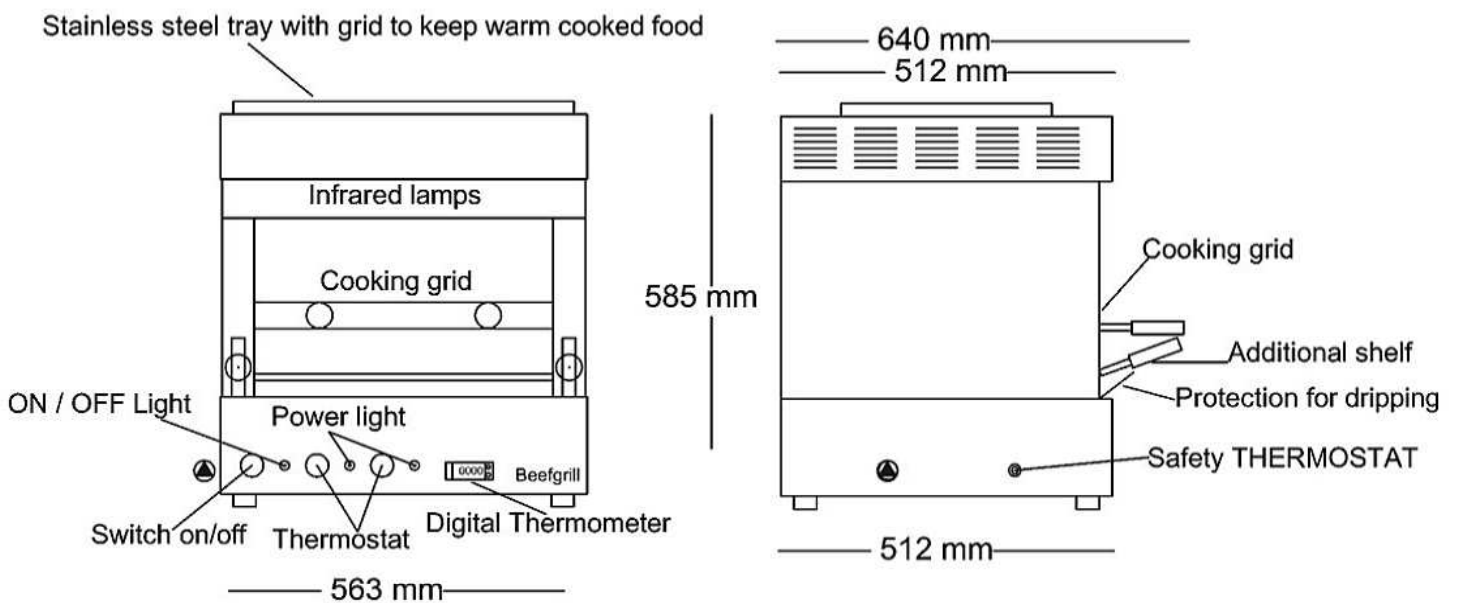


# Kompact Digit

Cottura alte temperature - Cuisson à haute température - Kochen bei hohen Temperaturen



DIM. 563 x 512 (640) x 585 h mm - \*POWER HEAT 700/1.200°C  
 GRILL - 400 x 470 mm - V 400-3N+T - KW 3,5 + 3,5 TOTAL KW 7 - Kg 50



Ⓜ Power supply cable inlet  
 V.400 3N Kw 7



### **Dettagli tecnici per l'operatore**

Il forno unitario ha una capacità produttiva di circa 40/50 coperti a servizio.  
Capacità massima della griglia di cottura: 7/8 bistecche o entrecote da 300/350 g con uno spessore di circa 3/3,5 cm. La capacità di pezzi che è possibile introdurre varia dalle dimensioni delle carni. I tempi di cottura sono molto rapidi e possono variare a seconda del tipo di cottura richiesto: al sangue, a puntino... E ovviamente della natura dei pezzi di carne. La griglia si può posizionare su quattro differenti livelli di altezza: 3,5/8/9,5/13,5 cm. Consiglio: i risultati migliori si ottengono con le carni leggermente più ricche di grassi, essi si sciolgono completamente alle alte temperature, rendendo la carne più gustosa.

\*Temperatura del calore da irradiazione lampade infrarossi

### **Technische Details für den Nutzer**

Mit einem Beefgrill können 40/50 Bestellungen abgewickelt werden.  
Maximale Kapazität auf dem Rost: 7/8 Steaks oder Entrecotes von 300/350 g mit einer Höhe von 3/3,5 cm. Die maximale Kapazität hängt von der Größe des Fleisches ab. Die Garzeit kann je nach dem gewünschten Gargrad variieren. je nach dem, ob Medium rare, Medium etc. gewünscht ist. Auch der Zuschnitt des Fleisches kann die Garzeit beeinflussen. Das Raster kann auf vier verschiedenen Ebenen Höhe platziert werden: 3,5/8/9,5/13,5 cm. Tipp: die besten Ergebnisse erzielt man mit Fleisch, dass einen höheren Fettanteil hat, da das Fett, beim Grillen dem Produkt einen besonderen Geschmack verleiht.

\*Temperatur der Wärmestrahlung von Infrarotlampen

### **Technical details for the operator**

The single oven has a capacity of approximately 40/50 covered at service.  
Maximum cooking capacity of the grid: 7/8 steaks or rib steaks of 300/350 g with a thickness of 3/3,5 cm. The capacity of parts it is possible to introduce depends on the size of the meat. The cooking time may vary depending on the type of cooking required medium rare, medium etc... and of course the nature of the cuts of meat. The grid can be placed on four different levels of height: 3,5/8/9,5/13,5 cm.

Tip: the best results are obtained with meat slightly richer in fat, it melts completely at high temperatures, which makes the meat much more tasty.

\*Temperature of the heat radiation from infrared lamps

### **Détails techniques pour l'opérateur**

Le four simple a une capacité d'environ 40/50 couverts par service.  
Capacité maximale de cuisson de la grille: 7/8 steaks ou entrecôtes de 300/350 g avec une épaisseur d'environ 3/3,5 cm. La capacité de pièces qu'il est possible d'introduire dépend des dimensions des viandes. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type de cuisson désiré saignant, à point etc... et évidemment par la nature des morceaux de viande. La grille peut être placée sur quatre différents niveaux de hauteur: 3,5/8/9,5/13,5 cm. Conseil: les meilleurs résultats sont obtenus avec les viandes légèrement plus riches en graisse, celle ci fond complètement aux hautes températures, ce qui rend les viandes beaucoup plus savoureuses.

\*Température du chaleur provenant du rayonnement des lampes à infrarouge

### **Características técnicas para el operador**

El horno tiene una capacidad de aproximadamente 40/50 en servicio.  
Máxima capacidad de la red de la cocina: 7/8 filetes o bistecs de costilla de 300/350 g con un espesor de 3/3,5 cm. La capacidad de las partes es posible introducir depende del tamaño de la carne. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de cocción requiere medio raro, medio etc.... y por supuesto la naturaleza de los cortes de carne. La rejilla se puede colocar en cuatro diferentes niveles de altura: 3,5/8/9,5/13,5 cm. Consejos: los mejores resultados se obtienen con un poco más rica en grasa de la carne, se funda completamente a altas temperaturas, que hace que la carne más sabrosa.

\*Temperatura de calor de la radiación de las lámparas de infrarrojos