Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/2		
Modèle	**Code SAP**	00038562
MPDN 1011 X EL	**Groupe d'articles**	Four à convection

- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400

Code SAP	00038562	**Poids net [kg]**	110.00
Largeur nette [mm]	907	**Puissance électrique [kW]**	17.400
Profondeur nette [mm]	752	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Hauteur nette [mm]	1023	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1, EN 600x400

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/2

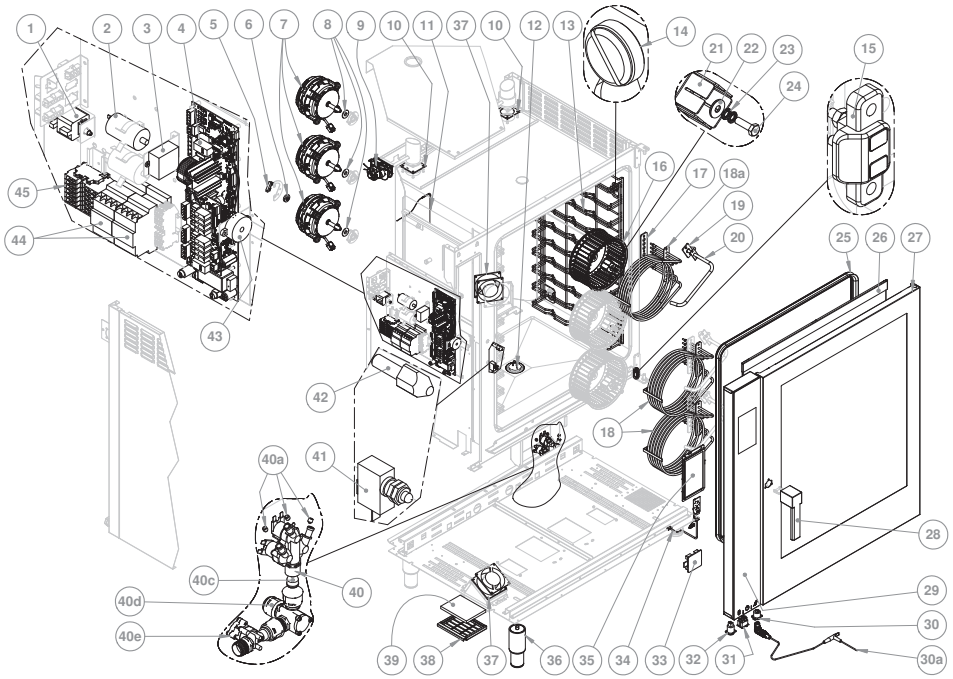
Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

Exploded view

Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL

Exploded view 1/2



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/2

Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00038562
2. **Largeur nette [mm]:**
   907
3. **Profondeur nette [mm]:**
   752
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1023
5. **Poids net [kg]:**
   110.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1078
9. **Poids brut [kg]:**
   130.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    17.400
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
15. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
    GN 1/1, EN 600x400
16. **Section des conducteurs CU [mm²]:**
    5
    - Výkon (kW): 37 a více (230 V); 64 a více (400 V)
17. **Diamètre nominal du tuyau:**
    DN 50
18. **Connexion d'approvisionnement en eau:**
    3/4 «

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com