

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Préchauffage automatique: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion
- Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00020602	Puissance gaz [kW]	36.000
Largeur nette [mm]	995	Type de connection gaz	Gaz naturel, propane butane
Profondeur nette [mm]	835	Formation de la vapeur	Injection
Hauteur nette [mm]	1850	Nombre de GN / EN	20
Poids net [kg]	270.00	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Puissance électrique [kW]	0.300	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz	Max. hauteur du GN inséré [mm]	65

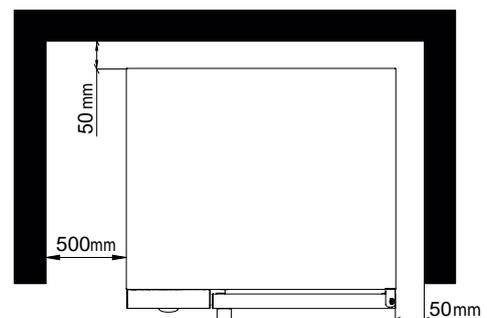
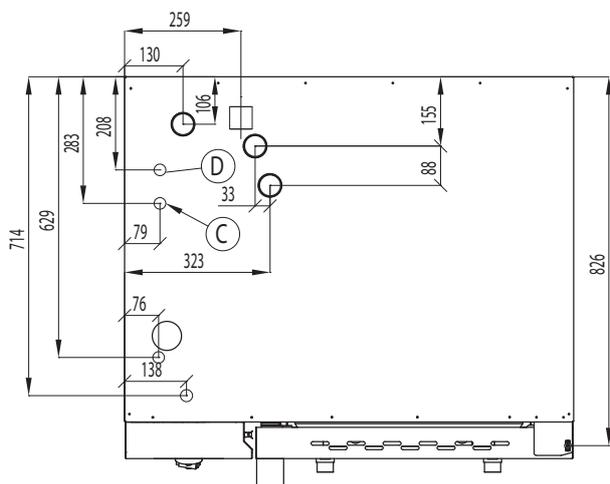
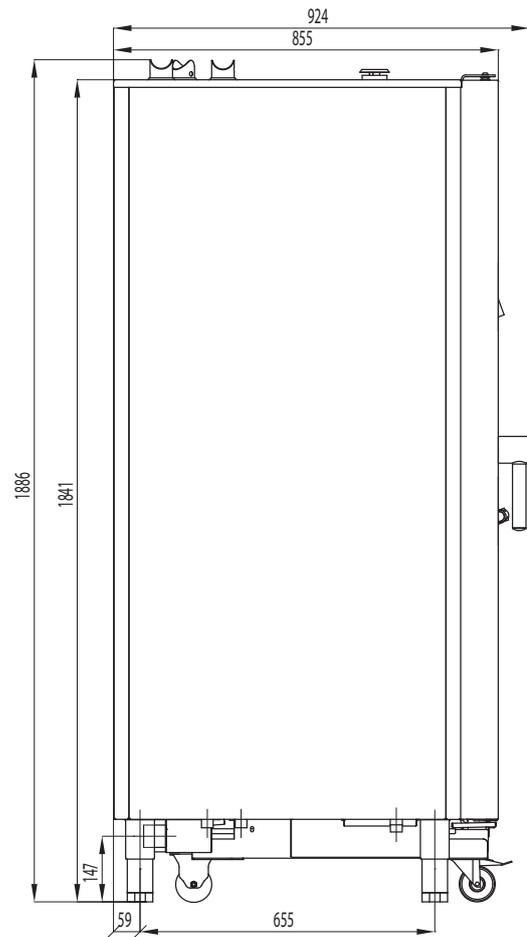
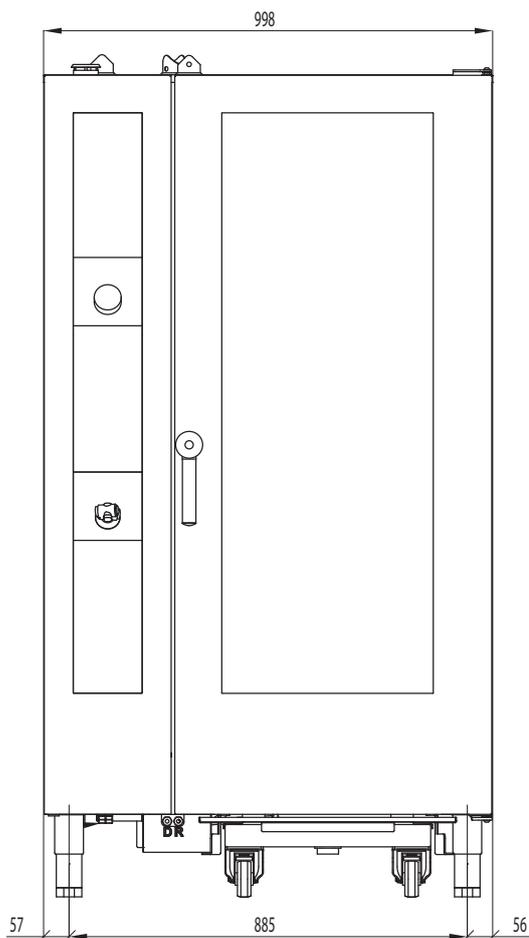
Fiche technique



Dessin technique

Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection



Fiche technique



Avantages du produit

Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection

1 | **Système de ventilation rapide de la chambre**
ventilation rapide des odeurs

2 | **Portes de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**
facile à nettoyer et à laver

3 | **Éclairage LED de la chambre de cuisson**
aperçu de l'intérieur du four mixte

4 | **Chambre d'ébullition AISI 34 avec coins incurvés**
facile à nettoyer et à laver

5 | **Pieds réglables en hauteur**
variabilité du trafic

6 | **Contrôlez avec un seul bouton**
simplicité

7 | **Le chariot**
cuit et gère jusqu'à 2 GN à la fois

8 | **Programmes de cuisson prédéfinis**
la possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles

9 | **Mode de cuisson One Touch**
démarrage immédiat du cycle de cuisson «d'une simple pression sur le programme»

10 | **Service facile**
la possibilité de cuisiner différents plats en même temps

11 | **Super vapeur**
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

12 | **Fonction de maintien**
possibilité de garder les aliments au chaud, service immédiat

13 | **Fonction régénératrice**
régénération alimentaire

14 | **Contrôle des crémaillères**
la possibilité de servir tous les plats en même temps au même endroit

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00020602

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

270.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

300.00

10. Type d'appareil:

Appareil à gaz

11. Puissance électrique [kW]:

0.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Puissance gaz [kW]:

36.000

14. Type de connexion gaz:

Gaz naturel, propane butane

15. Matériel:

AISI 304

16. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

17. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

480

18. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

660

19. Hauteur de la pièce interne [mm]:

1430

20. Pieds réglables:

Oui

21. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

22. Informations complémentaires:

Four à convection, à gaz 2x GN 1/1, à gaz, écran couleur tactile, porte droite

23. Formation de la vapeur:

Injection

24. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

25. Fonction: démarrage retardé:

Oui

26. Traitement thermique Delta T:

Oui

27. Préchauffage automatique:

Oui

28. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection

29. Cuisine nocturne:

Oui

30. Système de lavage:

Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

31. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

32. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

33. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

34. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

35. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

36. Type d'éclairage:

LED

37. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

38. Ventilateur réversible:

Oui

39. Fonction de maintien de température:

Oui

40. Sonde:

Oui

41. Douchette:

Extractible

42. Distance entre les insertions [mm]:

65

43. L'éclairage intérieur:

Oui

44. Cuisson basse température:

Oui

45. Nombre de ventilateurs:

1

46. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

47. Port USB:

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

48. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

49. Nombre d'étapes de recette:

9

50. Température maximale de l'appareil [°C]:

300

51. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

52. Nombre de GN / EN:

20

53. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

54. Régénération des aliments:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020602
MPD 2011 GRAM	Groupe d'articles	Four à convection

55. Max. hauteur du GN inséré [mm]:

65

57. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

56. Raccordement à un robinet à boule:

1/2

58. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «