

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 5x GN 2/3 manuel, à injection 230 V

Modèle	Code SAP	00011340
EPM 0523 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00011340	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	600	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	690	Nombre de GN / EN	5
Hauteur nette [mm]	670	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 2/3
Poids net [kg]	52.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	3.300	Type de contrôle	Mécanique

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 5x GN 2/3 manuel, à injection 230 V

Modèle

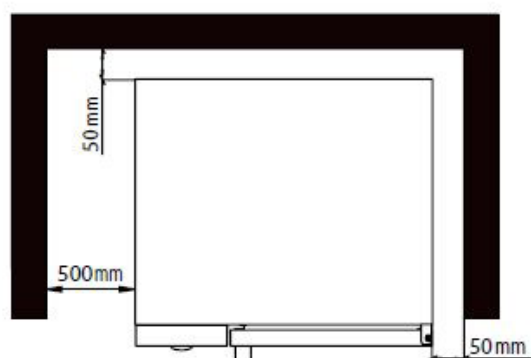
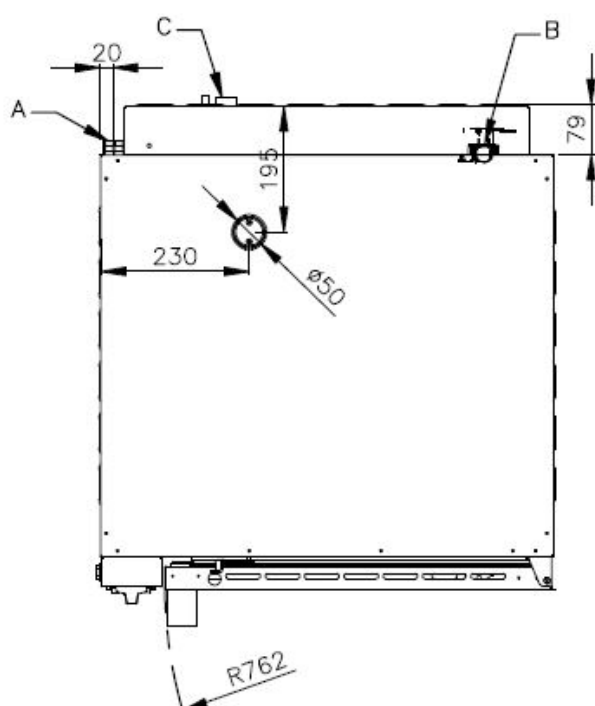
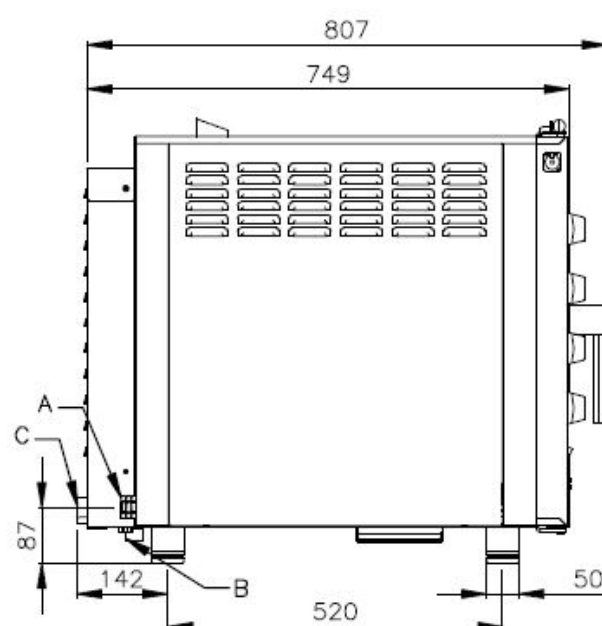
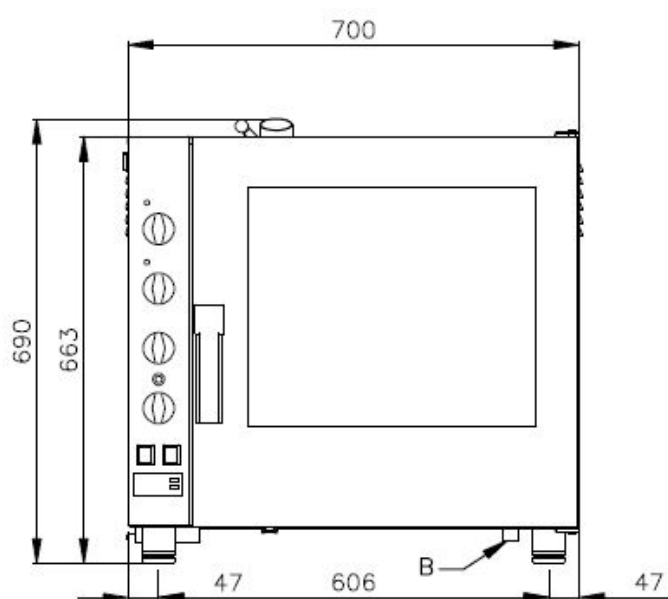
Code SAP

00011340

EPM 0523 E

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique



Avantages du produit

Four à convection électrique 5x GN 2/3 manuel, à injection 230 V

Modèle	Code SAP	00011340
EPM 0523 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

2

Commandes manuelles

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

3

Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre

Raccorde les raccords, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

4

Plage de température 3°C - 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

5

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie

Haut niveau d'hygiène

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 5x GN 2/3 manuel, à injection 230 V

Modèle	Code SAP	00011340
EPM 0523 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011340

2. Largeur nette [mm]:

600

3. Profondeur nette [mm]:

690

4. Hauteur nette [mm]:

670

5. Poids net [kg]:

52.00

6. Largeur brute [mm]:

810

7. Profondeur brute [mm]:

700

8. Hauteur brute [mm]:

780

9. Poids brut [kg]:

60.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

3.300

12. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Non

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Mécanique

19. Formation de la vapeur:

Injection

20. Version plus robuste:

Non

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Fonction de fumage à froid:

Non

24. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

25. Cuisine nocturne:

Non

26. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

27. Réglage avancé de l'humidité:

Non

28. Cuisson lente:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 5x GN 2/3 manuel, à injection 230 V

Modèle	Code SAP	00011340
EPM 0523 E	Groupe d'articles	Four à convection

29. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

30. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

31. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

32. Ventilateur réversible:

Oui

33. Fonction de maintien de température:

Oui

34. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

35. Sonde:

Non

36. Distance entre les insertions [mm]:

74

37. Fonction: fumage:

Non

38. L'éclairage intérieur:

Oui

39. Cuisson basse température:

Non

40. Nombre de ventilateurs:

1

41. Nombre de vitesses du ventilateur:

2

42. Port USB:

Non

43. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

44. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

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

280

46. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

47. HACCP:

Oui

48. Nombre de GN / EN:

5

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

GN 2/3

50. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

51. Régénération des aliments:

Oui

52. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75

53. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

54. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «