

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00020601	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettogewicht / kg]	260.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	31.000		

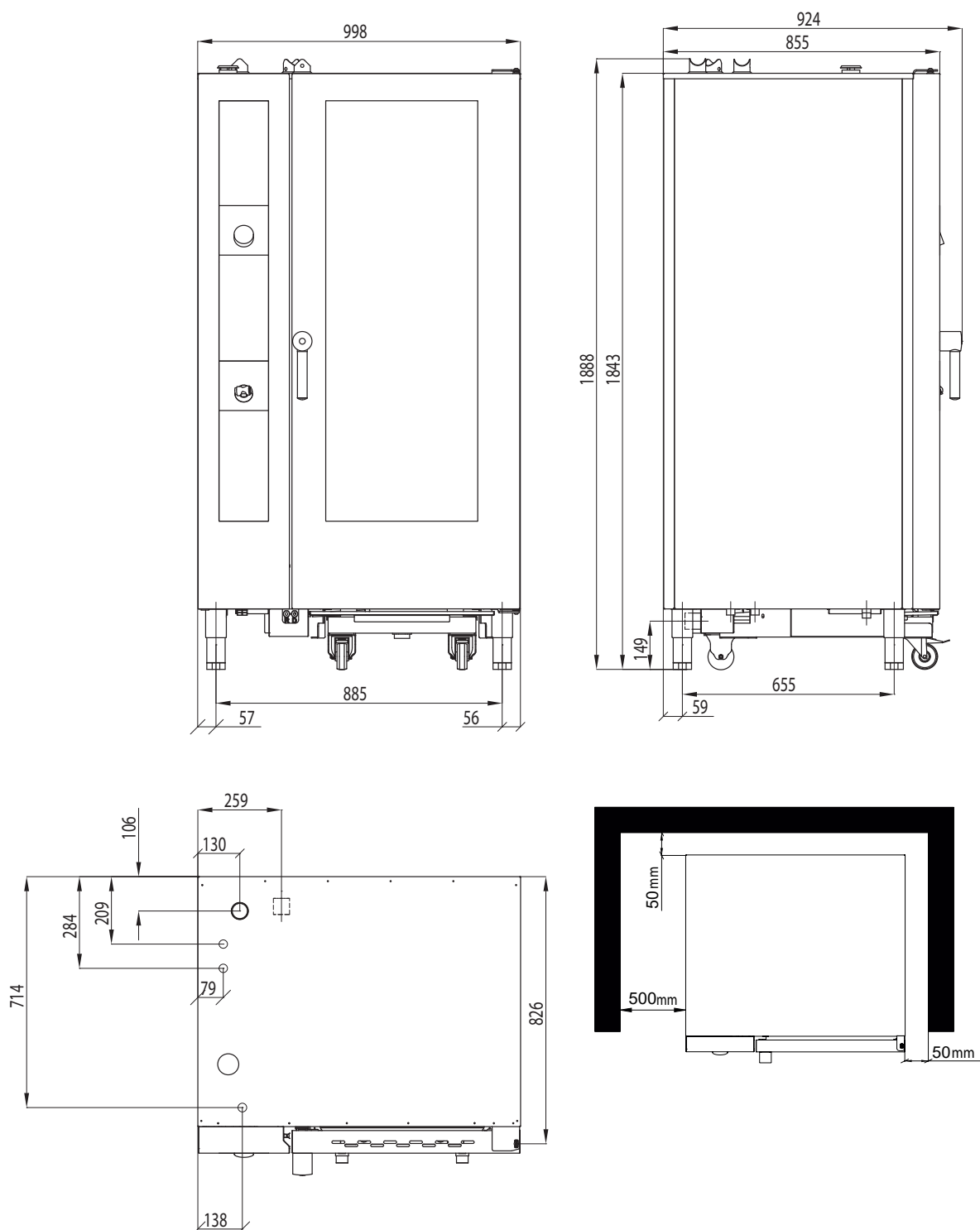
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Kammerlüftungssystem

Schnelle Belüftung von Gerüchen

2

Doppelverglaste Belüftetür (Paneele können geöffnet werden)

Einfach Reinigung und Waschen

3

Beleuchtung der Eiskammer LED

eine Übersicht innerhalb der Konvektionskatastrophe

4

AISI 304 Kochkammer mit gewölbten Ecken

Einfach Reinigung und Waschen

5

Höhe -Anpassbare Beine

Verkehrsvariabilität

6

Steuerung mit einer einzelnen Taste

Einfachheit

7

Wagen

Kochen und manipuliert bis zu 20 GN gleichzeitig

8

Voreingestellte Kochprogramme

Option zur Steuerung von 9 Kochphasen für jeden von ihnen

9

Kochen „One Touch“ Kochen

Sofortiger Beginn des Kochzyklus „Eine Berührung des Programms“

10

Einfacher Service

Die Möglichkeit, in einer Zeit verschiedene Gerichte zu kochen

11

Super Dampf

Option, 2 Feuchtigkeitsebenen festzulegen

12

Funktionsfunktion

Möglichkeit zur Aufrechterhaltung der Essenstemperatur, sofortige Verabreichung

13

Regenerationsfunktion

Gerichte Regeneration

14

Rackkontrolle

Möglichkeit, alle Gerichte in einer Zeit an einem Ort zu füttern

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00020601

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

260.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

290.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

31.000

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Breite des internen Teils [MM]:

480

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

660

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

1430

18. Verstellbare Füße:

Ja

19. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

22. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

23. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

24. Multi -Level -Kochen:

Nein

25. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

26. Langsames Kochen:

ab 50 °C

27. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

28. Beleuchtungstyp:

LED

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

30. Sustaince Box:

Ja

31. Standardausrüstung für das Gerät:

Kernsonde
Ausziehbare Handbrause
Automatisches Waschsystem (Flüssigwaschmittel)
Wagen
WLAN

32. Heizelementmaterial:

Incoloy

33. Dusche:

ausziehbar

34. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

65

35. Innenbeleuchtung:

Ja

36. Anzahl der Fans:

1

37. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

38. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

39. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

40. Anzahl der Rezeptschritte:

9

41. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

42. Anzahl der GN / en:

20

43. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

44. Lebensmittelregeneration:

Ja

45. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

46. Durchmesser Nominal:

DN 50

47. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"