

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

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



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Traitement thermique Delta T: 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	00038562	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	907	Nombre de GN / EN	10
Profondeur nette [mm]	752	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	1023	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	110.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	17.400	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



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

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

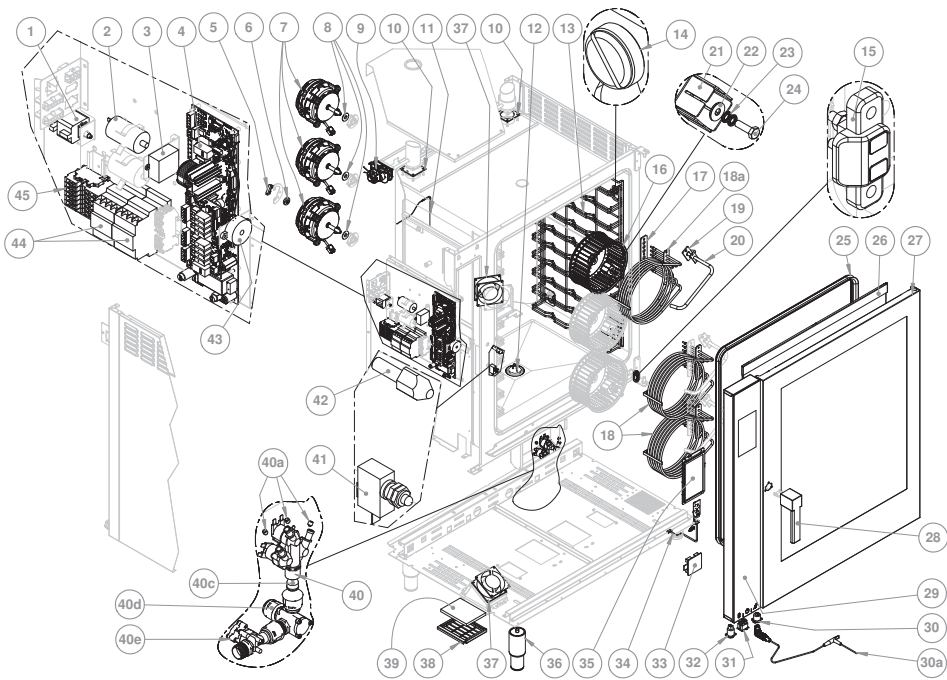
Exploded view

Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL



Exploded view 1/2



Fiche technique

Avantages du produit



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

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

1

Système de ventilation rapide de la chambre
élimination rapide des odeurs

2

Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)
nettoyage et lavage faciles

3

Éclairage LED de la chambre de cuisson
Aperçu de l'intérieur du four mixte

4

Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés
nettoyage et lavage faciles

5

Pieds réglables en hauteur
variabilité du trafic

6

Commande à bouton unique
simplicité

7

Transport
cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois

8

Programmes de cuisson prédéfinis
possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles

9

Mode de cuisson à une touche
Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »

10

Service facile
possibilité de cuisiner différents plats en même temps

11

Super vapeur
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

12

Fonction de maintien
possibilité de maintenir la température des aliments, service immédiat

13

Fonction de régénération
régénération alimentaire

14

Contrôle du rack
possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit

Fiche technique

Paramètres techniques



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

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. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Oui, mesure indirecte

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Écran tactile

19. Informations complémentaires:

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Taille de l'écran:

7»

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

25. Cuisine nocturne:

Oui

26. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

Fiche technique

Paramètres techniques



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

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

27. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

28. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

29. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

30. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

31. Ventilateur réversible:

Oui

32. Fonction de maintien de température:

Oui

33. Équipement standard pour l'appareil:

1-bodová sonda

34. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

35. Sonde:

Ano

36. Douchette:

Manuel (facultatif)

37. Distance entre les insertions [mm]:

74

38. Fonction: fumage:

Oui

39. L'éclairage intérieur:

Oui

40. Cuisson basse température:

Oui

41. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

42. Nombre de programmes:

1000

43. Port USB:

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

44. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

45. Nombre de programmes prédéfinis:

100

46. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

49. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

50. HACCP:

Oui

51. Nombre de GN / EN:

10

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

GN 1/1, EN 600x400

Fiche technique

Paramètres techniques



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

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

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

65

55. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

54. Section des conducteurs CU [mm²]:

5

56. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «