

Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	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
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00020601	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Poids net [kg]	260.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	31.000		

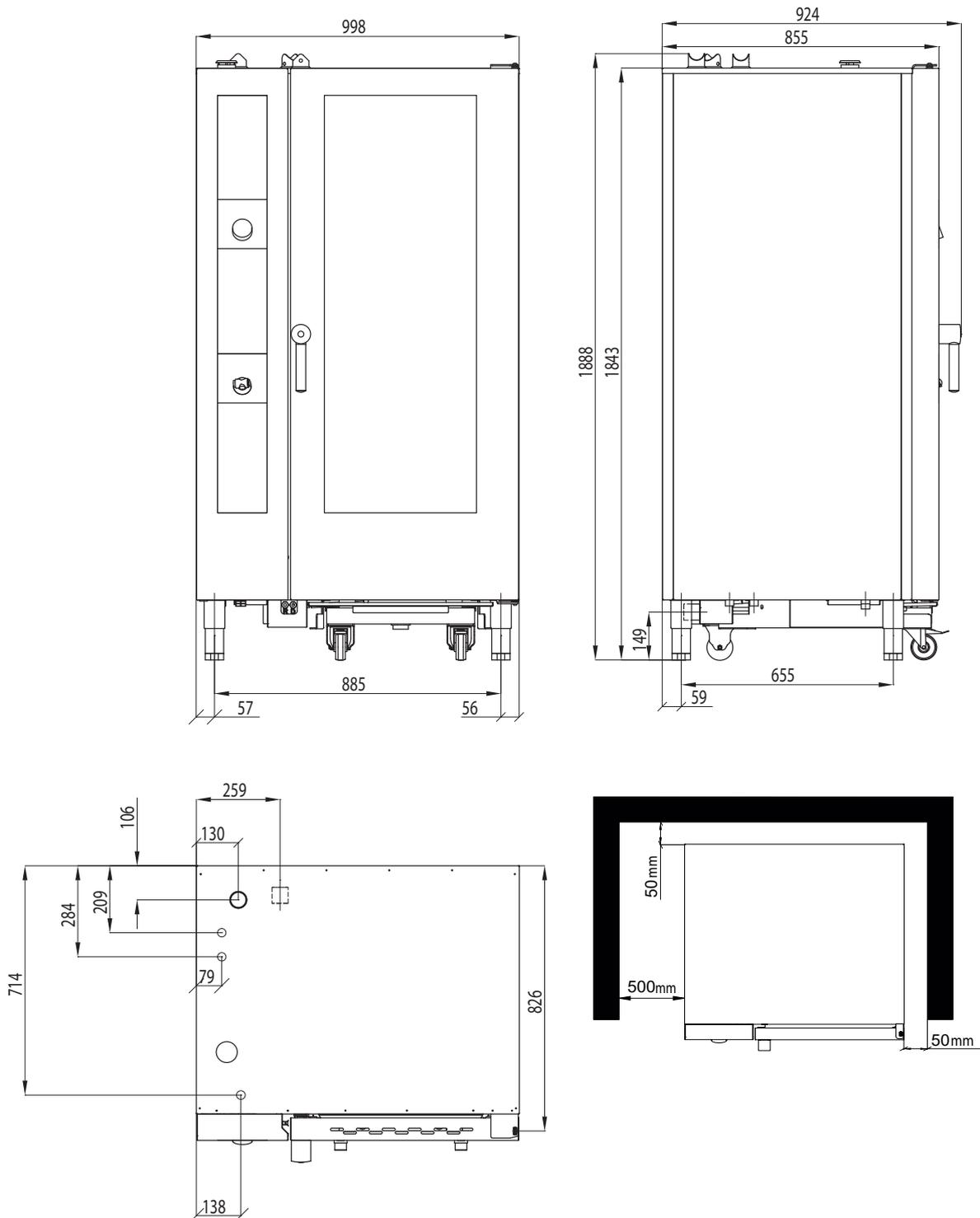
Fiche technique



Dessin technique

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

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



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

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

1 **Système de ventilation rapide de la chambre**

ventilation rapide des odeurs
– gain de temps et d'argent

2 **Portes de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**

facile à nettoyer et à laver
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

3 **Éclairage LED de la chambre de cuisson**

aperçu de l'intérieur du four mixte
– gain de temps et d'argent, lorsque nous n'ouvrons pas le four à convection, l'air chaud ne s'échappe pas

4 **Chambre d'ébullition AISI 34 avec coins incurvés**

facile à nettoyer et à laver
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

5 **Pieds réglables en hauteur**

variabilité du trafic
– possibilité de réglage de la hauteur

6 **Contrôlez avec un seul bouton**

simplicité
– gain de temps ; faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

7 **Le chariot**

cuit et gère jusqu'à 2 GN à la fois
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

8 **Programmes de cuisson prédéfinis**

la possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles
– gain de temps et d'argent

9 **Mode de cuisson One Touch**

démarrage immédiat du cycle de cuisson «d'une simple pression sur le programme»
– gain de temps et d'argent

10 **Service facile**

la possibilité de cuisiner différents plats en même temps
– gain de temps et d'argent

11 **Super vapeur**

possibilité de régler 2 niveaux d'humidité
– des repas savoureux et équilibrés

12 **Fonction de maintien**

possibilité de garder les aliments au chaud, service immédiat
– gain de temps et d'argent

13 **Fonction régénératrice**

régénération alimentaire
– nourriture savoureuse et plus précieuse, bel aspect du plat,

14 **Contrôle des crémaillères**

la possibilité de servir tous les plats en même temps au même endroit
– gain de temps et d'argent

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00020601

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

260.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

290.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

31.000

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

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

480

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

660

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

1430

18. Pieds réglables:

Oui

19. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Traitement thermique Delta T:

Oui

22. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

23. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

24. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

25. Réglage avancé de l'humidité:

SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur

26. Cuisson lente:

À partir de 50 ° C

27. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

28. Type d'éclairage:

LED

Fiche technique

Paramètres techniques



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

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

29. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

30. Fonction de maintien de température:

Oui

31. Équipement standard pour l'appareil:

Sonde centrale
Douchette à main rétractable
Système de lavage automatique (détergent liquide)
Le chariot
Wifi

32. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

33. Douchette:

Extractible

34. Distance entre les insertions [mm]:

65

35. L'éclairage intérieur:

Oui

36. Nombre de ventilateurs:

1

37. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

38. Port USB:

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

39. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

40. Nombre d'étapes de recette:

9

41. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

42. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1, EN 600x400

44. Régénération des aliments:

Oui

45. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

- Výkon (kW): 6,6-9 (230 V); 11-15 (400 V)

46. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

47. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «