

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020601
MPD 2011 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	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

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

# Fiche technique



Dessin technique

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

Modèle

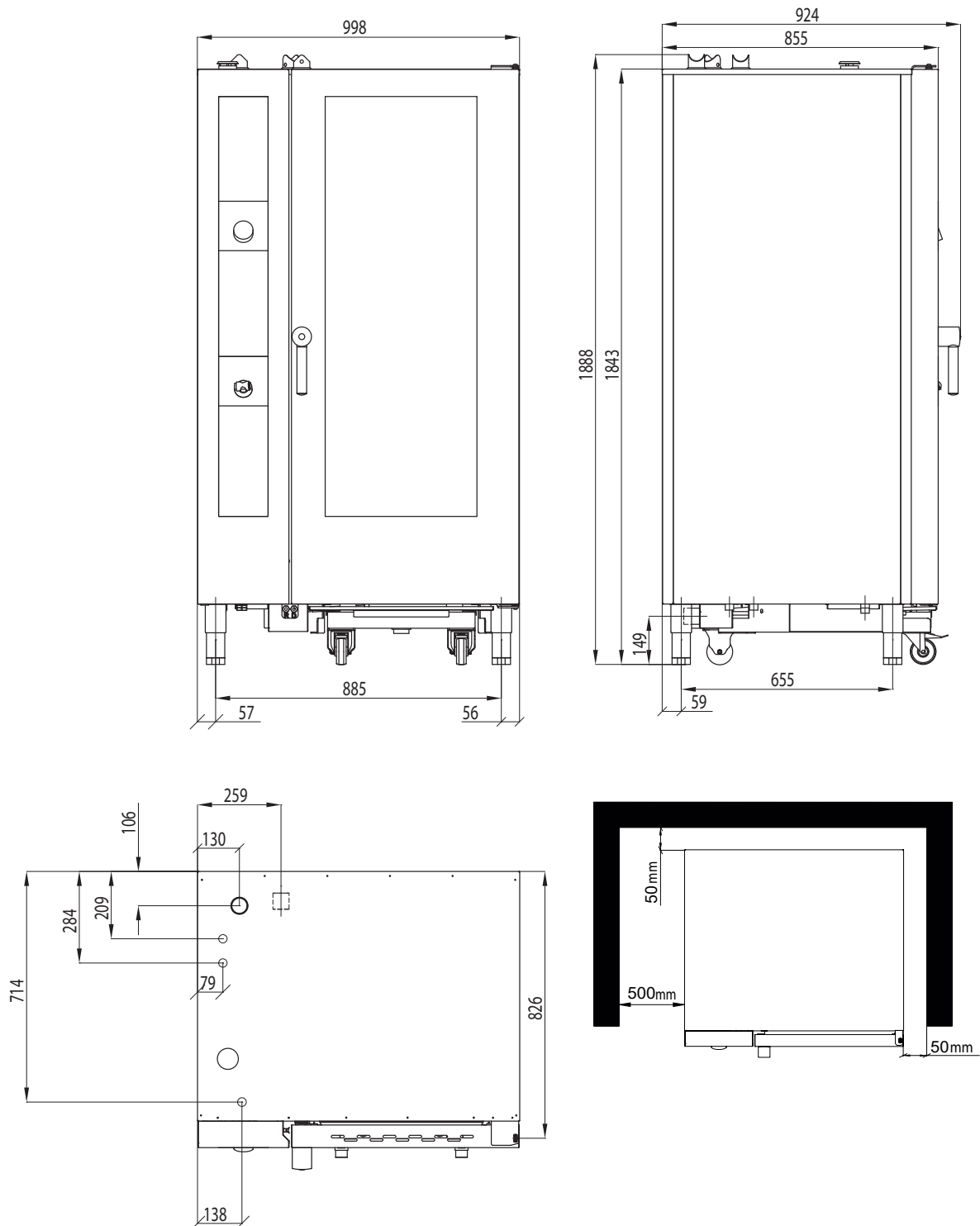
Code SAP

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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020601
<b>MPD 2011 ERAM</b>	<b>Groupe d'articles</b>	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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020601
MPD 2011 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	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

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

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00020601
<b>MPD 2011 ERAM</b>	<b>Groupe d'articles</b>	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 [mm<sup>2</sup>]:

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 «