

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür

Modell SAP -Code 00014274



- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 7
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

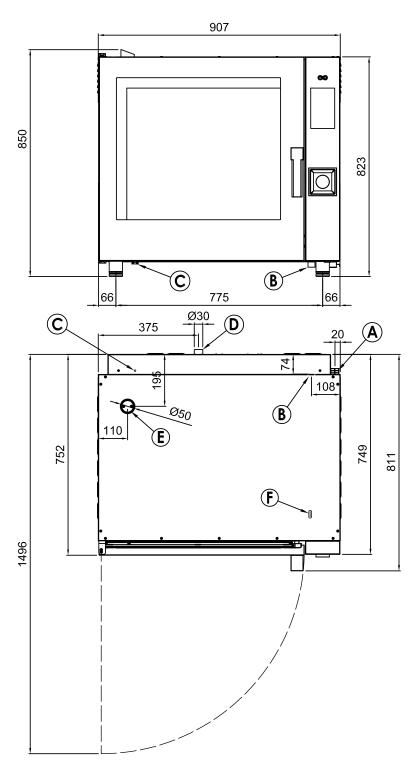
SAP -Code	00014274	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	7
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	837	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	105.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

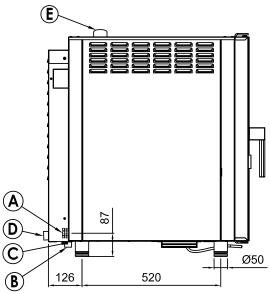


Technische Zeichnung

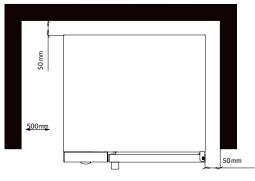
Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür

Modell SAP -Code 00014274





- A Electrical connection
- B Softened water inlet (G3/4)
- C Equipotential bonding
- D Drain (Ø30)
- E Humidity discharge (Ø50)
- F Detergent hose inlet



* Clearance requirements

NOTE

* Drain line must be vented



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Vers	ion Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür
Modell SAP -Code	00014274
1. SAP -Code:	14. Die Außenfarbe des Geräts:
00014274 2. Netzbreite [MM]: 907	Edelstahl 15. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
3. Nettentiefe [MM]: 752	16. Verfügbarkeit stapeln: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 837	17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 105.00	18. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
6. Bruttobreite [MM]: 940	19. Dampftyp: Spritzen
7. Grobtiefe [MM]: 900	20. Stabilere Version: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 970	21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 125.00	22. Verzögerter Start: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät	23. Bildschirmgröße: 7"
11. Power Electric [KW]: 12.600	24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz	25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja
13. Material:	26. Nachtkochen:

Ja

AISI 304



technische Parameter

Modell SAP -Code	00014274
7. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert	40. Innenbeleuchtung: Ja
8. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein	41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
9. Langsames Kochen: ab 50 °C	42. Anzahl der Fans:
0. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst	43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
1. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite	44. Anzahl der Programme: 1000
2. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen	45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
3. Reversibler Lüfter: Ja	46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
4. Sustaince Box: Ja	47. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
5. Heizelementmaterial: Incoloy	48. Anzahl der Rezeptschritte: 9
6. Sonde: Ja	49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
7. Dusche: manuell (optional)	50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
8. Abstand zwischen den Schichten [mm]:	51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
9. Räucherfunktion:	52. Haccp:

Ja

Ja



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür				
Modell	SAP -Code	00014274		
53. Anzahl der GN / en:		57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 4		
		- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)		
54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400		58. Durchmesser Nominal: DN 50		
55. GN -Gerätetiefe: 65		59. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"		
56. Lebensmittelregeneration:				

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

Ja