Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

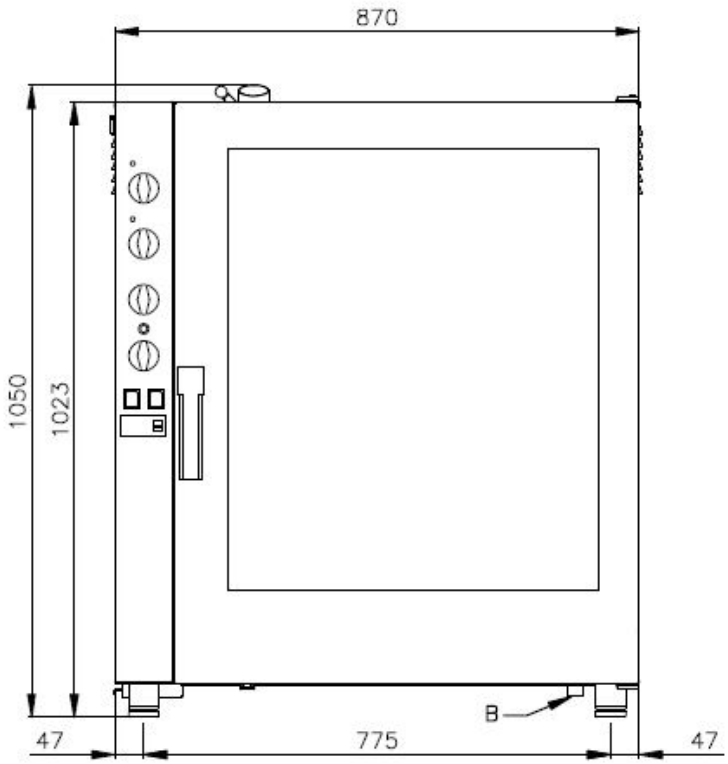
SAP -Code	00011359	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	870	**Dampftyp**	Spritzen
Nettentiefe [MM]	750	**Anzahl der GN / en**	10
Nettohöhe [MM]	1050	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	100.00	**GN -Gerätetiefe**	65
Power Electric [KW]	12.600	**Steuertyp**	mechanisch

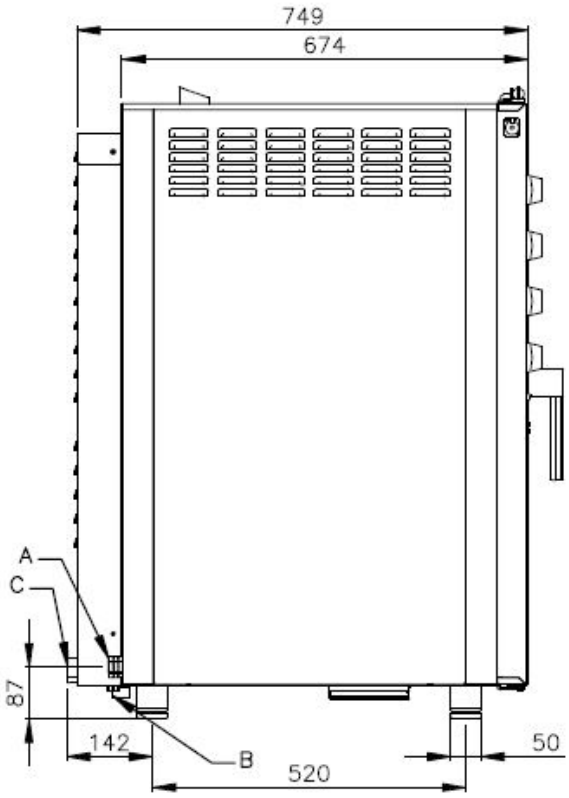
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

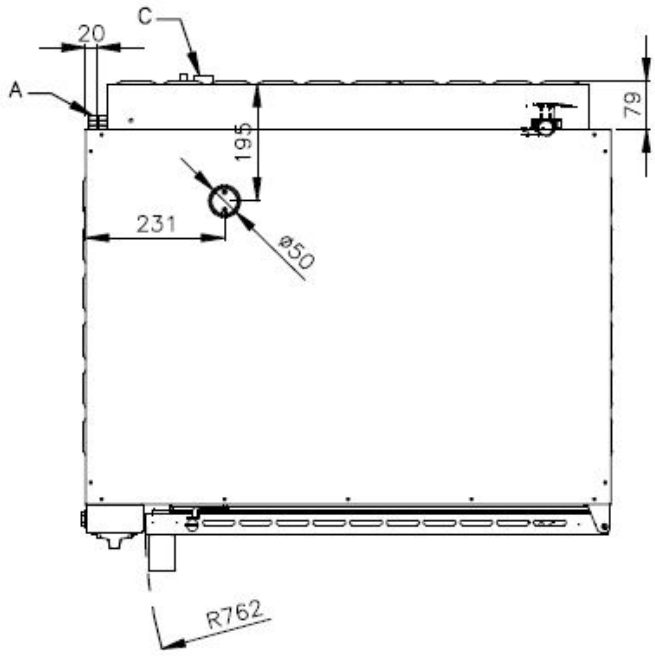
Technisches Datenblatt

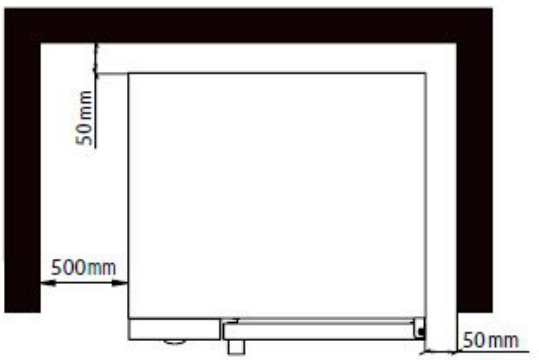
Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten









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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

1 **Sprühen**

Entwicklung von Dampf durch Sprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

2 **Manuelle Bedienelemente**

Werte einstellen mithilfe von Drehschaltflächen

3 **Kit von zwei Maschinen übereinander**

Ein Verbindungssatz, mit dem Sie zwei Maschinen übereinander bauen können
Verbindet Verbindungen, Einlass, Abfall und Belüftung des unteren Konvektors

4 **Temperaturbereich 30 ° C - 300 ° C**

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

5 **Rostfrei**

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl
ein langes Leben sicherstellen
hoher hygienischer Standard

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

1. **SAP -Code:**
   00011359
2. **Netzbreite [MM]:**
   870
3. **Nettentiefe [MM]:**
   750
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1050
5. **Nettogewicht / kg]:**
   100.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   940
7. **Grobtiefe [MM]:**
   900
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   130.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    12.600
12. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Material:**
    AISI 304
14. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
15. **Verstellbare Füße:**
    Ja
16. **Feuchtigkeitskontrolle:**
    Nein
17. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
18. **Steuertyp:**
    mechanisch
19. **Dampftyp:**
    Spritzen
20. **Stabilere Version:**
    Nein
21. **Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**
    Ja
22. **Verzögerter Start:**
    Ja
23. **Delta t -Wärmevorbereitung:**
    Ja
24. **Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**
    Nein
25. **Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**
    Nein
26. **Nachtkochen:**
    Nein
27. **Multi -Level -Kochen:**
    Nein
28. **Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**
    Nein

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

29. Langsames Kochen:
Nein

30. Fan Stopp:
Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

31. Beleuchtungstyp:
LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

32. Hohlraummaterial und Form:
AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:
Ja

34. Sustaince Box:
Ja

35. Heizelementmaterial:
Incoloy

36. Sonde:
Nein

37. Fernbedienung:
Nein

38. Dusche:
Nein

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:
74

40. Räucherfunktion:
Nein

41. Innenbeleuchtung:
Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:
Nein

43. Anzahl der Fans:
2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
2

45. Anzahl der Programme:
1000

46. USB-Anschluss:
Nein

47. Türverfassung:
abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

48. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
50

49. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
280

50. Geräteheiztyp:
Kombination von Dampf und Heißluft

51. Haccp:
Ja

52. Anzahl der GN / en:
10

53. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:
GN 1/1

54. GN -Gerätetiefe:
65

55. Lebensmittelregeneration:
Ja

56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 manuell, Einspritzung 400 V		
Modell	**SAP -Code**	00011359
EPM 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

57. Durchmesser Nominal:
DN 50

58. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

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