

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 5x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011276
EPM 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- 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	00011276	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	870	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	750	Nombre de GN / EN	5
Hauteur nette [mm]	670	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	65.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	6.300	Type de contrôle	Mécanique

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 5x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle

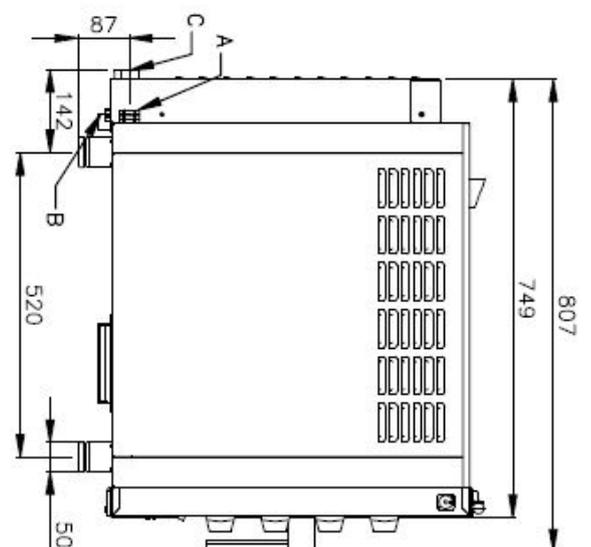
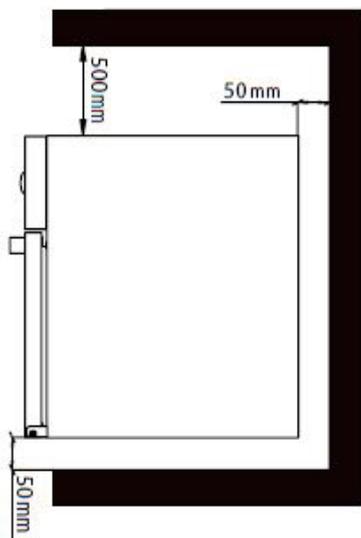
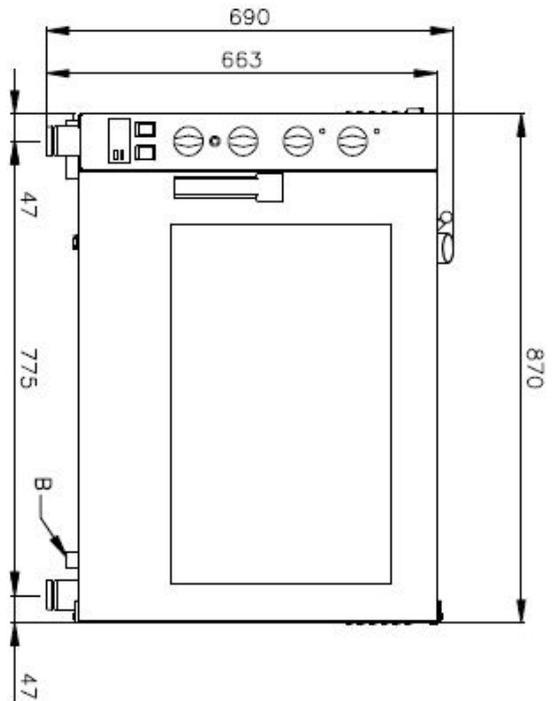
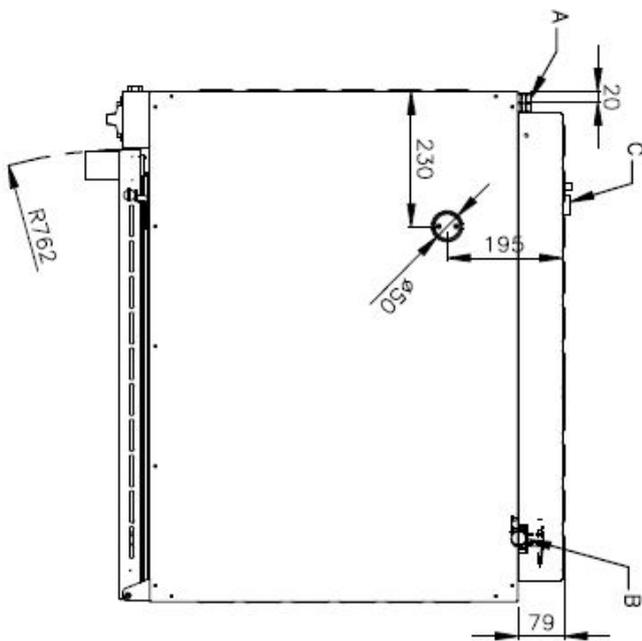
Code SAP

00011276

EPM 0511 E

Groupe d'articles

Four à convection



Fiche technique



Avantages du produit

Four à convection électrique 5x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011276
EPM 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

2

Commandes manuelles

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

3

Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre
Raccorde les raccords, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

4

Plage de température 3°C - 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

5

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité
Assurer une longue durée de vie
Haut niveau d'hygiène

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 5x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011276
EPM 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011276

2. Largeur nette [mm]:

870

3. Profondeur nette [mm]:

750

4. Hauteur nette [mm]:

670

5. Poids net [kg]:

65.00

6. Largeur brute [mm]:

810

7. Profondeur brute [mm]:

700

8. Hauteur brute [mm]:

780

9. Poids brut [kg]:

75.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

6.300

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:

Non

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Mécanique

19. Formation de la vapeur:

Injection

20. Version plus robuste:

Non

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Fonction de fumage à froid:

Non

24. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

25. Cuisine nocturne:

Non

26. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

27. Réglage avancé de l'humidité:

Non

28. Cuisson lente:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 5x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011276
EPM 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

29. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

30. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

31. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

32. Ventilateur réversible:

Oui

33. Fonction de maintien de température:

Oui

34. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

35. Sonde:

Non

36. Douchette:

Non

37. Distance entre les insertions [mm]:

74

38. Fonction: fumage:

Non

39. L'éclairage intérieur:

Oui

40. Cuisson basse température:

Non

41. Nombre de ventilateurs:

1

42. Nombre de vitesses du ventilateur:

2

43. Port USB:

Non

44. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

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

50

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

280

47. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

48. HACCP:

Oui

49. Nombre de GN / EN:

5

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

GN 1/1

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

65

52. Régénération des aliments:

Oui

53. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

54. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

55. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «