

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| MPD 2011 GRAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

|                            |                    |                                     |                      |
|----------------------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|
| <b>SAP -Code</b>           | 00020602           | <b>Stromgas [KW]</b>                | 36.000               |
| <b>Netzbreite [MM]</b>     | 995                | <b>Art des Gas</b>                  | Erdgas, Propan Butan |
| <b>Nettentiefe [MM]</b>    | 835                | <b>Dampftyp</b>                     | Spritzen             |
| <b>Nettohöhe [MM]</b>      | 1850               | <b>Anzahl der GN / en</b>           | 20                   |
| <b>Nettogewicht / kg]</b>  | 270.00             | <b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b> | GN 1/1, EN 600x400   |
| <b>Power Electric [KW]</b> | 0.300              | <b>Steuertyp</b>                    | Touchscreen + Knopf  |
| <b>Wird geladen</b>        | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Maximale Höhe von GN [mm]</b>    | 65                   |

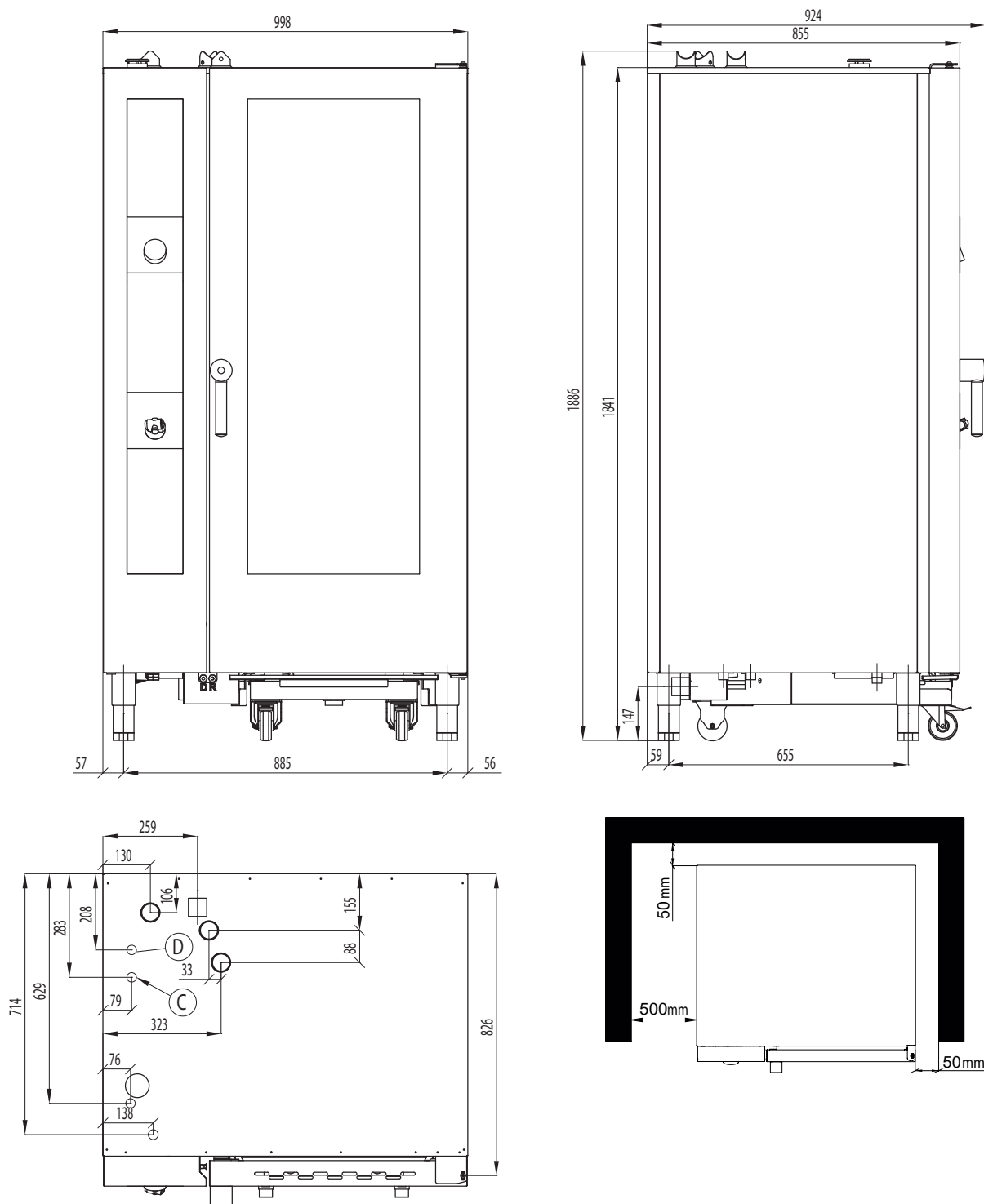
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| MPD 2011 GRAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |



### Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|                      |                                       |               |
|----------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b>        | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| <b>MPD 2011 GRAM</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

1

#### Kammerlüftungssystem

Schnelle Belüftung von Gerüchen

2

#### Doppelverglaste Belüftetür (Paneele können geöffnet werden)

Einfach Reinigung und Waschen

3

#### Beleuchtung der Eiskammer LED

eine Übersicht innerhalb der Konvektionskatastrophe

4

#### AISI 304 Kochkammer mit gewölbten Ecken

Einfach Reinigung und Waschen

5

#### Höhe -Anpassbare Beine

Verkehrsvariabilität

6

#### Steuerung mit einer einzelnen Taste

Einfachheit

7

#### Wagen

Kochen und manipuliert bis zu 20 GN gleichzeitig

8

#### Voreingestellte Kochprogramme

Option zur Steuerung von 9 Kochphasen für jeden von ihnen

9

#### Kochen „One Touch“ Kochen

Sofortiger Beginn des Kochzyklus „Eine Berührung des Programms“

10

#### Einfacher Service

Die Möglichkeit, in einer Zeit verschiedene Gerichte zu kochen

11

#### Super Dampf

Option, 2 Feuchtigkeitsebenen festzulegen

12

#### Funktionsfunktion

Möglichkeit zur Aufrechterhaltung der Essenstemperatur, sofortige Verabreichung

13

#### Regenerationsfunktion

Gerichte Regeneration

14

#### Rackkontrolle

Möglichkeit, alle Gerichte in einer Zeit an einem Ort zu füttern

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|                      |                                       |               |
|----------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b>        | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| <b>MPD 2011 GRAM</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**1. SAP -Code:**

00020602

**2. Netzbreite [MM]:**

995

**3. Nettentiefe [MM]:**

835

**4. Nettohöhe [MM]:**

1850

**5. Nettogewicht / kg:**

270.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1150

**7. Grobtiefe [MM]:**

1050

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2100

**9. Bruttogewicht [kg]:**

300.00

**10. Gerätetyp:**

Gasgerät

**11. Power Electric [KW]:**

0.300

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Stromgas [KW]:**

36.000

**14. Art des Gas:**

Erdgas, Propan Butan

**15. Material:**

AISI 304

**16. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**17. Breite des internen Teils [MM]:**

480

**18. Tiefe des internen Teils [MM]:**

660

**19. Höhe des inneren Teils [MM]:**

1430

**20. Verstellbare Füße:**

Ja

**21. Steuertyp:**

Touchscreen + Knopf

**22. Weitere Informationen:**

Gaskombidämpfer 20x GN 1/1 mit Einspritzung, Farb-Touchscreen, rechte Tür

**23. Dampftyp:**

Spritzen

**24. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**25. Verzögerter Start:**

Ja

**26. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**27. Automatisches Vorheizen:**

Ja

**28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Ja

### Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|                      |                                       |               |
|----------------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b>        | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| <b>MPD 2011 GRAM</b> | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**29. Nachtkochen:**

Ja

**30. Waschsystem:**

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

**31. Waschmitteltyp:**

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

**32. Multi -Level -Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

**33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

**34. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**35. Fan Stopp:**

sofort beim Öffnen der Tür

**36. Beleuchtungstyp:**

LED

**37. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**38. Reversibler Lüfter:**

Ja

**39. Sustaince Box:**

Ja

**40. Sonde:**

ja

**41. Dusche:**

ausziehbar

**42. Abstand zwischen den Schichten [mm]:**

65

**43. Innenbeleuchtung:**

Ja

**44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Ja

**45. Anzahl der Fans:**

1

**46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

6

**47. USB-Anschluss:**

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

**48. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**49. Anzahl der Rezeptschritte:**

9

**50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**51. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**52. Anzahl der GN / en:**

20

**53. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

**54. Lebensmittelregeneration:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

|               |                                       |               |
|---------------|---------------------------------------|---------------|
| <b>Modell</b> | <b>SAP -Code</b>                      | 00020602      |
| MPD 2011 GRAM | <b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b> | Konvektomaten |

**55. Maximale Höhe von GN [mm]:**

65

**57. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**56. Anschluss an ein Kugelventil:**

1/2

**58. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"