Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	**SAP -Code**	00014274
MPD 0711 X EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl 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

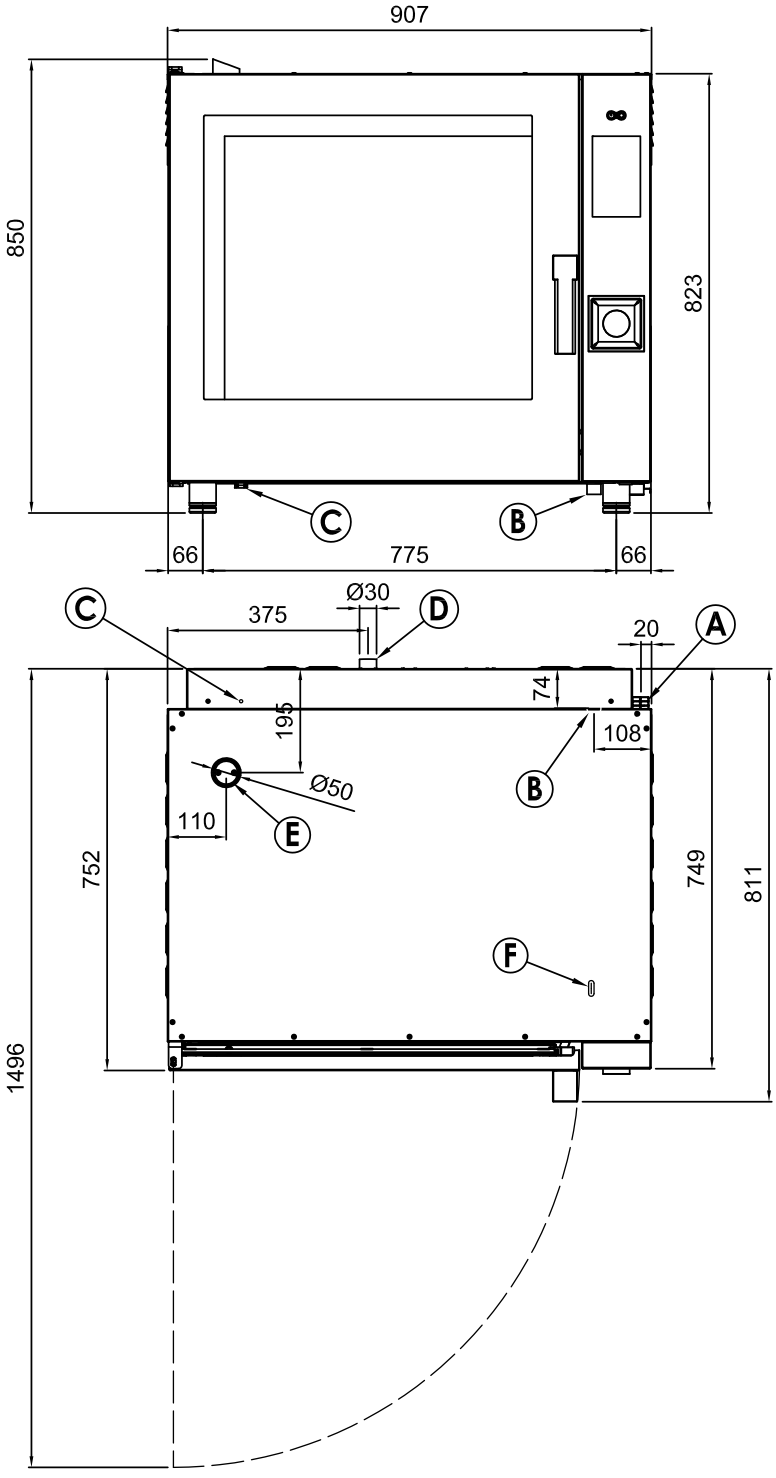
SAP -Code	00014274	**Dampftyp**	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	**Anzahl der GN / en**	7
Nettentiefe [MM]	752	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	837	**GN -Gerätetiefe**	65
Nettogewicht / kg]	105.00	**Steuertyp**	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	**Bildschirmgröße**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

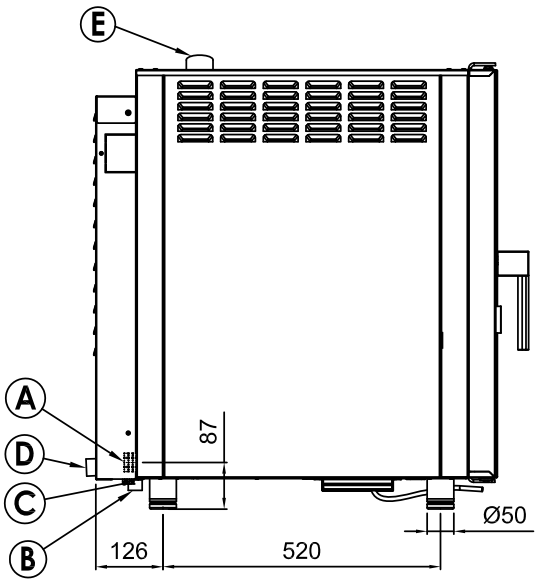
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

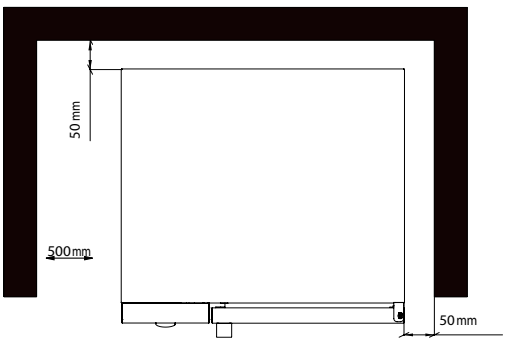
Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	**SAP -Code**	00014274
MPD 0711 X EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten





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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	**SAP -Code**	00014274
MPD 0711 X EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

1. **SAP -Code:**
   00014274
2. **Netzbreite [MM]:**
   907
3. **Nettentiefe [MM]:**
   752
4. **Nettohöhe [MM]:**
   837
5. **Nettogewicht / kg]:**
   105.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   940
7. **Grobtiefe [MM]:**
   900
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   970
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   125.00
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. **Feuchtigkeitskontrolle:**
    Ja, indirektes Messen
16. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
17. **Steuertyp:**
    Touchscreen + Knopf
18. **Weitere Informationen:**
    Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
19. **Dampftyp:**
    Spritzen
20. **Stabilere Version:**
    Ja
21. **Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**
    Ja
22. **Verzögerter Start:**
    Ja
23. **Bildschirmgröße:**
    7“
24. **Delta t -Wärmevorbereitung:**
    Ja
25. **Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**
    Ja
26. **Nachtkochen:**
    Ja

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

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

Modell	SAP -Code	00014274
MPD 0711 X EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

27. **Multi -Level -Kochen:**
Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

28. **Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**
Nein

29. **Langsames Kochen:**
ab 50 °C

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:**
Ja

37. **Dusche:**
manuell (optional)

38. **Abstand zwischen den Schichten [mm]:**
74

39. **Räucherfunktion:**
Ja

40. **Innenbeleuchtung:**
Ja

41. **Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**
Ja

42. **Anzahl der Fans:**
2

43. **Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**
3

44. **Anzahl der Programme:**
1000

45. **USB-Anschluss:**
Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

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

47. **Anzahl der voreingestellten Programme:**
100

48. **Anzahl der Rezeptschritte:**
9

49. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
50

50. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
300

51. **Geräteheiztyp:**
Kombination von Dampf und Heißluft

52. **Haccp:**
Ja

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	**SAP -Code**	00014274
MPD 0711 X EL	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

53. Anzahl der GN / en:
7

54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:
GN 1/1, EN 600x400

55. GN -Gerätetiefe:
65

56. Lebensmittelregeneration:
Ja

57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

58. Durchmesser Nominal:
DN 50

59. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

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