

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	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

<b>SAP -Code</b>	00038560	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	760	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg]</b>	100.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600	<b>Steuertyp</b>	mechanisch

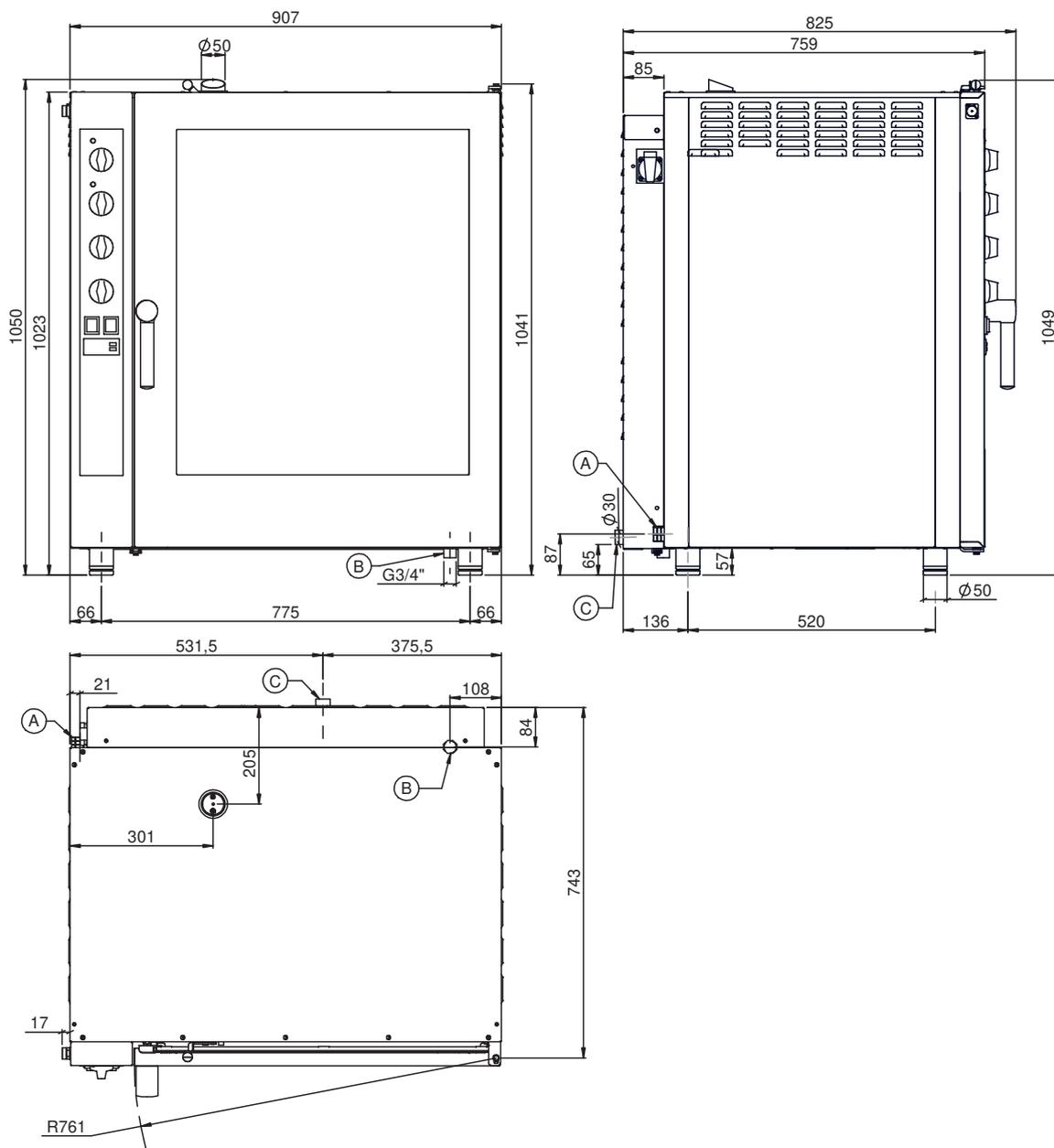
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### **Direkteinspritzung**

Dampferzeugung durch Aufsprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

2

#### **Manuelle Steuerung**

Einstellen von Werten über Drehknöpfe

3

#### **Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen**

„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“  
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“

4

#### **Temperaturbereich 30°C - 300°C**

Beheizung der Kammer im Temperaturbereich von 30 bis 300 °C

5

#### **Edelstahlkonstruktion**

„Das Baumaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl  
Gewährleistung einer langen Lebensdauer  
„hoher Hygienestandard“

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
<b>EPMN 1011 E</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00038560

**2. Netzbreite [MM]:**

907

**3. Nettentiefe [MM]:**

760

**4. Nettohöhe [MM]:**

1023

**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

### Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**29. Langsames Kochen:**

Nein

**43. Anzahl der Fans:**

2

**30. Fan Stopp:**

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

**44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**

2

**31. Beleuchtungstyp:**

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

**45. USB-Anschluss:**

Nein

**32. Hohlraummaterial und Form:**

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

**46. Türverfassung:**

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

**33. Reversibler Lüfter:**

Ja

**47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**34. Sustaince Box:**

Ja

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

300

**35. Heizelementmaterial:**

Incoloy

**49. Geräteheiztyp:**

Kombination von Dampf und Heißluft

**36. Sonde:**

Ne

**50. Haccp:**

Ja

**37. Fernbedienung:**

Nein

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

10

**38. Dusche:**

Nein

**52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

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

74

**53. GN -Gerätetiefe:**

65

**40. Räucherfunktion:**

Nein

**54. Lebensmittelregeneration:**

Ja

**41. Innenbeleuchtung:**

Ja

**55. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

4

**42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**

Nein

**56. Durchmesser Nominal:**

DN 50

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Four à convection électrique Système d'injection manuel 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

## 57. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"