Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 5x GN 2/3 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00014265
MPD 0523 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

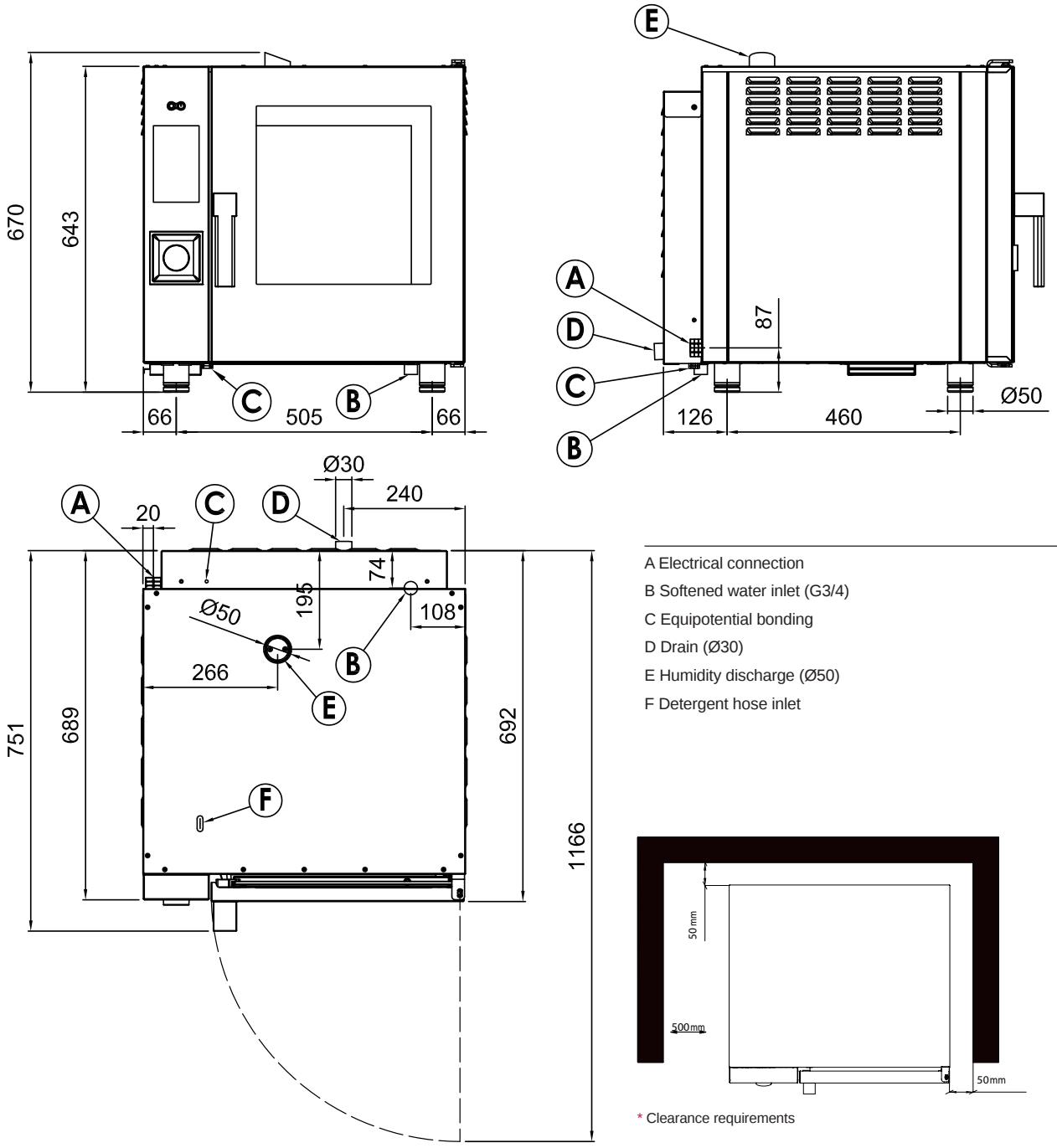
Code SAP	00014265	**Formation de la vapeur**	Injection
Largeur nette [mm]	637	**Nombre de GN / EN**	5
Profondeur nette [mm]	692	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	657	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	65
Poids net [kg]	53.00	**Type de contrôle**	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	3.300	**Taille de l'écran**	7»
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

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

Fiche technique

Dessin technique

Four à convection électrique 5x GN 2/3 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00014265
MPD 0523 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection



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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x GN 2/3 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00014265
MPD 0523 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00014265
2. **Largeur nette [mm]:**
   637
3. **Profondeur nette [mm]:**
   692
4. **Hauteur nette [mm]:**
   657
5. **Poids net [kg]:**
   53.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   810
7. **Profondeur brute [mm]:**
   700
8. **Hauteur brute [mm]:**
   780
9. **Poids brut [kg]:**
   63.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    3.300
12. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
15. **Contrôle de l'humidité:**
    Oui, mesure indirecte
16. **Empilabilité:**
    Oui
17. **Type de contrôle:**
    Écran tactile + boutons
18. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
19. **Formation de la vapeur:**
    Injection
20. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
21. **Fonction: démarrage retardé:**
    Oui
22. **Taille de l'écran:**
    7»
23. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
24. **Finition unifiée des repas Easyservice:**
    Oui
25. **Cuisine nocturne:**
    Oui
26. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
    Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x GN 2/3 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00014265
MPD 0523 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

27. Réglage avancé de l'humidité:
Non

28. Cuisson lente:
À partir de 50 ° C

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:
Oui

36. Douchette:
Manuel (facultatif)

37. Distance entre les insertions [mm]:
74

38. Fonction: fumage:
Oui

39. L'éclairage intérieur:
Oui

40. Cuisson basse température:
Oui

41. Nombre de ventilateurs:
1

42. Nombre de vitesses du ventilateur:
3

43. Nombre de programmes:
1000

44. Port USB:
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

45. Construction de la porte:
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

46. Nombre de programmes prédéfinis:
100

47. Nombre d'étapes de recette:
9

48. Température minimale de l'appareil [° C]:
50

49. Température maximale de l'appareil [° C]:
300

50. Type de chauffage de l'appareil:
Combinaison de vapeur et d'air chaud

51. HACCP:
Oui

52. Nombre de GN / EN:
5

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x GN 2/3 à injection tactile, couleur, porte droite		
Modèle	**Code SAP**	00014265
MPD 0523 ER	**Groupe d'articles**	Four à convection

53. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 2/3

54. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
65

55. Régénération des aliments:
Oui

56. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

57. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

58. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

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