

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 10x GN	1/1 Einspritzung Touchdis	play farbig rechte Tür
Modell	SAP -Code	00014271
MPD 1011 ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



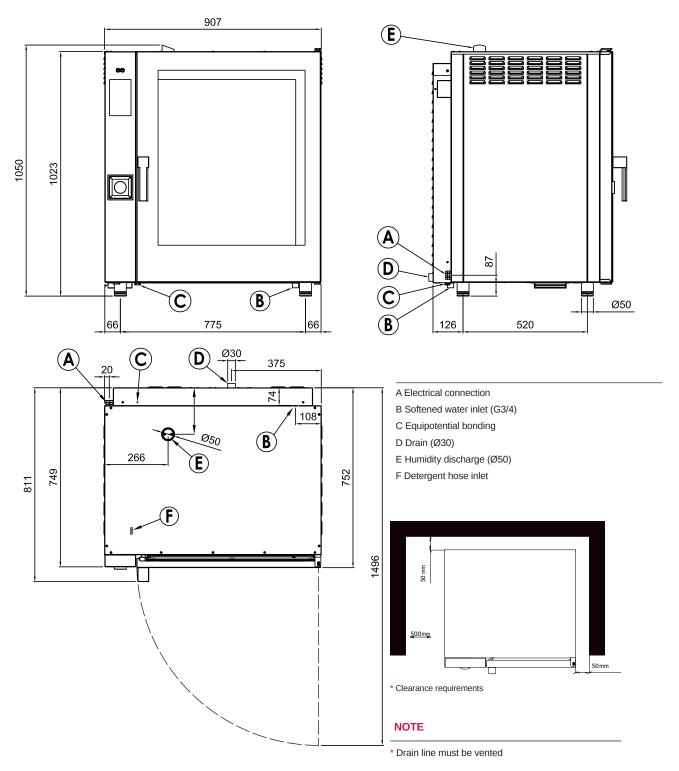
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014271	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1037	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	110.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür		
Modell	SAP -Code	00014271
MPD 1011 ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10	Ox GN 1/1 Einspritzung Touc	hdisplay farbig rechte Tür
Modell	SAP -Code	00014271
MPD 1011 ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014271		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 907		15. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
3. Nettentiefe [MM]: 752		16. Verfügbarkeit stapeln: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 1037		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 110.00		18. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
6. Bruttobreite [MM]: 940		19. Dampftyp: Spritzen
7. Grobtiefe [MM]: 900		20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 1160		21. Verzögerter Start: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 130.00		22. Bildschirmgröße: 7"
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
11. Power Electric [KW]:		24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Nachtkochen: Ja
2 Matarial		26 Multi Loval Kochom

26. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

13. Material:

AISI 304



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 1	0x GN 1/1 Einspritzung Touch	ndisplay farbig rechte Tür
Modell	SAP -Code	00014271
MPD 1011 ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
27. Erweiterte Feuchtigkeitsa Nein	inpassung:	40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
28. Langsames Kochen: ab 50 °C		41. Anzahl der Fans:
29. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung bein	n Öffnen der Tür, ungebremst	42. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: 3
30. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Tür	en, auf einer Seite	43. Anzahl der Programme: 1000
31. Hohlraummaterial und Fo AISI 304, mit gerundeten Eck	orm: sen für das einfache Reinigen	44. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
32. Reversibler Lüfter: Ja		45. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
33. Sustaince Box: Ja		46. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
34. Heizelementmaterial: Incoloy		47. Anzahl der Rezeptschritte: 9
35. Sonde: Ja		48. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
36. Dusche: manuell (optional)		49. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
37. Abstand zwischen den Scl 74	nichten [mm]:	50. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
38. Räucherfunktion: Ja		51. Haccp: Ja
39. Innenbeleuchtung:		52. Anzahl der GN / en:

10



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x	GN 1/1 Einspritzung Toucl	ndisplay farbig rechte Tür	
Modell	SAP -Code	00014271	
MPD 1011 ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	
53. GN / EN -Größe im Gerät [mr GN 1/1, EN 600x400	n]:	56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:	
-	n]:		