

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3, 4,8 kW, Einspritzung, Touchdisplay, automatisches Waschen, linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014273
MPD 0523 X ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



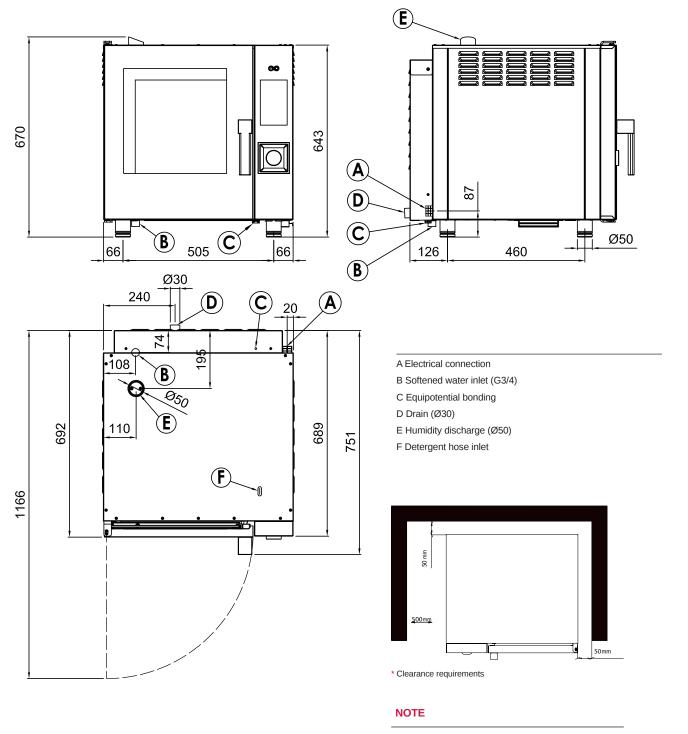
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014273	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	637	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	692	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	657	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	53.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	4.800	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3, 4,8 kW, Einspritzung, Touchdisplay, automatisches Waschen, linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014273
MPD 0523 X ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



^{*} Drain line must be vented



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014273
MPD 0523 X ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014273		15. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
2. Netzbreite [MM]: 637		16. Verfügbarkeit stapeln: Ja
3. Nettentiefe [MM]: 692		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
4. Nettohöhe [MM]: 657		18. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
5. Nettogewicht / kg]: 53.00		19. Dampftyp: Spritzen
6. Bruttobreite [MM]: 810		20. Stabilere Version: Ja
7. Grobtiefe [MM]: 700		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 780		22. Verzögerter Start: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 63.00		23. Bildschirmgröße:
LO. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
11. Power Electric [KW]: 4.800		25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja
2. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		26. Nachtkochen: Ja
13. Material: AISI 304		27. Waschsystem: geöffnet
		20 Wasshmitteller

28. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

Edelstahl

14. Die Außenfarbe des Geräts:



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 5x	GN 2/3, 4,8 kW, Einspritzun	ng, Touchdisplay, automatisches Waschen, linke Tür
Modell	SAP -Code	00014273
MPD 0523 X ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
29. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - St Wärmebehandlung für jedes (42. Innenbeleuchtung: Ja
30. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein		43. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
31. Langsames Kochen: ab 50 °C		44. Anzahl der Fans:
32. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		45. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
33. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		46. Anzahl der Programme: 1000
34. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		47. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
35. Reversibler Lüfter: Ја		48. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
36. Sustaince Box: Ja		49. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
37. Heizelementmaterial: Incoloy		50. Anzahl der Rezeptschritte: 9
88. Sonde: Ja		51. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
39. Dusche: manuell (optional)		52. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
40. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74		53. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
41. Räucherfunktion:		54. Haccp:

Ja

Ja



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3, 4,8 kW, Einspritzung, Touchdisplay, automatisches Waschen, linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014273
MPD 0523 X ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
55. Anzahl der GN / en:		59. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
56. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3		60. Durchmesser Nominal: DN 50
57. GN -Gerätetiefe: 65		61. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"
58. Lebensmittelregeneration:		

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