

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00038909
MPDN 1011 ER	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- 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	00038909	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	907	Nombre de GN / EN	10
Profondeur nette [mm]	752	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	1023	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	110.00	Type de contrôle	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	12.600	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle

Code SAP

00038909

MPDN 1011 ER

Groupe d'articles

Four à convection

Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00038909
MPDN 1011 ER	Groupe d'articles	Four à convection

- 1 Système de ventilation rapide de la chambre**
élimination rapide des odeurs
– gain de temps et d'argent
- 2 Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**
nettoyage et lavage faciles
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- 3 Éclairage LED de la chambre de cuisson**
Aperçu de l'intérieur du four mixte
– gain de temps et d'argent, car nous n'ouvrons pas le four mixte, l'air chaud ne s'échappe pas
- 4 Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés**
nettoyage et lavage faciles
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- 5 Pieds réglables en hauteur**
variabilité du trafic
– option de réglage de la hauteur
- 6 Commande à bouton unique**
simplicité
– gain de temps; faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- 7 Transport**
cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent
- 8 Programmes de cuisson prédéfinis**
possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles
– gain de temps et d'argent
- 9 Mode de cuisson à une touche**
Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »
– gain de temps et d'argent

- 10 Service facile**
possibilité de cuisiner différents plats en même temps
– gain de temps et d'argent
- 11 Super vapeur**
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité
– des repas savoureux et équilibrés
- 12 Fonction de maintien**
possibilité de maintenir la température des aliments, service immédiat
– gain de temps et d'argent
- 13 Fonction de régénération**
régénération alimentaire
– nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,
- 14 Contrôle du rack**
possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit
– gain de temps et d'argent

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00038909
MPDN 1011 ER	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00038909

2. Largeur nette [mm]:

907

3. Profondeur nette [mm]:

752

4. Hauteur nette [mm]:

1023

5. Poids net [kg]:

110.00

6. Largeur brute [mm]:

940

7. Profondeur brute [mm]:

900

8. Hauteur brute [mm]:

1078

9. Poids brut [kg]:

130.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

12.600

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Oui, mesure indirecte

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Écran tactile

19. Informations complémentaires:

Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

20. Formation de la vapeur:

Injection

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

23. Taille de l'écran:

7»

24. Traitement thermique Delta T:

Oui

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

26. Cuisine nocturne:

Oui

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00038909
MPDN 1011 ER	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

28. Réglage avancé de l'humidité:

Non

29. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

30. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

31. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

32. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:

Oui

34. Fonction de maintien de température:

Oui

35. Équipement standard pour l'appareil:

sonde un point

36. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

37. Sonde:

Oui

38. Douchette:

Manuel (facultatif)

39. Distance entre les insertions [mm]:

74

40. Fonction: fumage:

Oui

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Oui

43. Nombre de ventilateurs:

2

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

45. Nombre de programmes:

1000

46. Port USB:

Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

47. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Nombre de programmes prédéfinis:

100

49. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

52. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00038909
MPDN 1011 ER	Groupe d'articles	Four à convection

53. HACCP:

Oui

54. Nombre de GN / EN:

10

55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

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

65

57. Régénération des aliments:

Oui

58. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

59. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

60. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «