

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür		
Modell	SAP -Code	00014259
MPD 0711 X ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



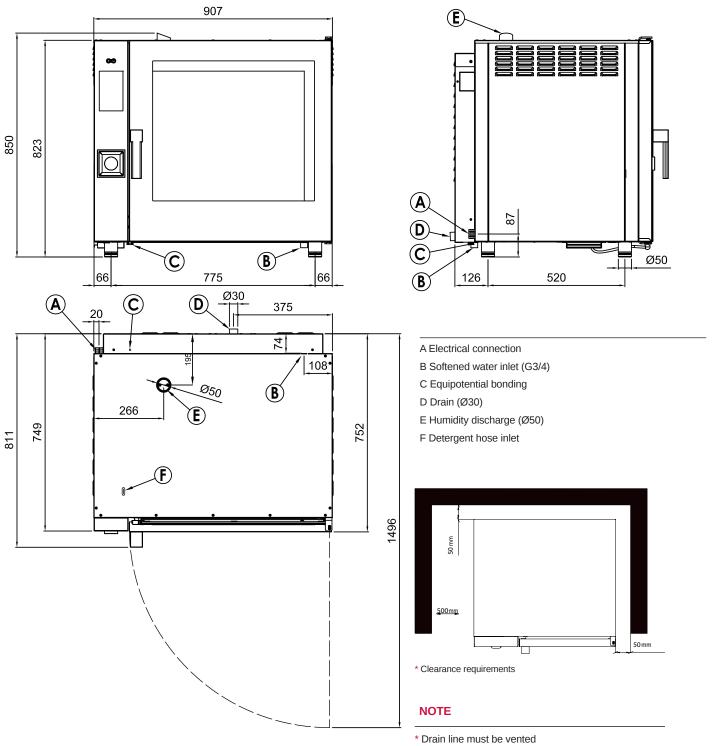
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 7
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi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

SAP -Code	00014259	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	7
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	837	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	105.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür		
Modell	SAP -Code	00014259
MPD 0711 X ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x	GN 1/1 verstärkte Version I	Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür
Modell	SAP -Code	00014259
MPD 0711 X ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014259		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]: 837		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 105.00		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]:		20. Stabilere Version: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 970		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 125.00		22. Verzögerter Start: Ja
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Bildschirmgröße:
11. Power Electric [KW]: 12.600		24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja
13. Material:		26. Nachtkochen:

Ja

AISI 304



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 7x G	N 1/1 verstärkte Version E	inspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür
Modell	SAP -Code	00014259
MPD 0711 X ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
27. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steu Wärmebehandlung für jedes Ge		40. Innenbeleuchtung: Ja
28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein		41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
29. Langsames Kochen: ab 50 °C		42. Anzahl der Fans:
30. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
31. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		44. Anzahl der Programme: 1000
32. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
33. Reversibler Lüfter: Ja		46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
34. Sustaince Box: Ja		47. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
35. Heizelementmaterial: Incoloy		48. Anzahl der Rezeptschritte: 9
6. Sonde: Ja		49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
37. Dusche: manuell (optional)		50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
38. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74		51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
39. Räucherfunktion: Ja		52. Haccp: Ja



technische Parameter

56. Lebensmittelregeneration:

Kombidämpfer elektrisch 7x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig rechte Tür		
Modell	SAP -Code	00014259
MPD 0711 X ER	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
53. Anzahl der GN / en: 7		57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 4
54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400		58. Durchmesser Nominal: DN 50
55. GN -Gerätetiefe: 65		59. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"

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