

Produktmerkmale

Convektomat électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Porte battante à gauche 5x GN 2/3			
Modell	SAP -Code	00038565	
MPDN 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	



Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 5

- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3

GN -Gerätetiefe: 65Steuertyp: TouchscreenBildschirmgröße: 7"

- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen

– Delta t -Wärmevorbereitung: Ja

 Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

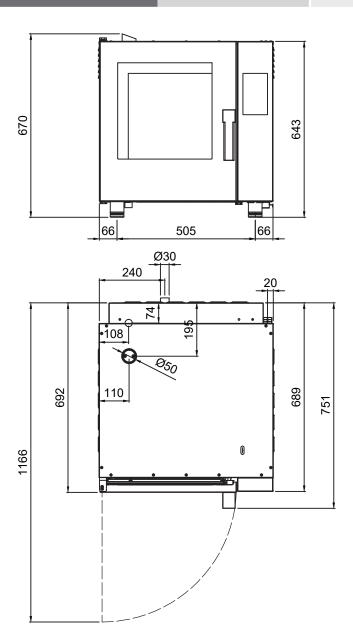
Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

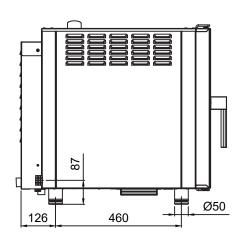
SAP -Code	00038565	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	635	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	689	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	643	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	53.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	3.300	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Convektomat électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Porte battante à gauche 5x GN 2/3			
Modell	SAP -Code	00038565	
MPDN 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	







Produkt Vorteile

Convel	Convektomat électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Porte battante à gauche 5x GN 2/3					
Modell	L	SAP -Code 00038565		65		
MPDN 0523 EL Eine Gruppe von Artikeln - Web		Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten			
1	Schnelles Kammerbelüftungssystem schnelle Entfernung von Gerüchen		11	Super Steam Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen		
2	Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden) einfache Reinigung und Waschen		12	Hold-Funktion Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren		
3	3 LED-Garraumbeleuchtung Übersicht im Inneren des Kombidämpfers		13	Regenerationsfunktion Lebensmittelregeneration		
4	Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken einfache Reinigung und Waschen		14	Rack-Steuerung Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren		
5	Höhenverstellbare Füße Variabilität des Verkehrs					
6	Einknopfsteuerung Einfachheit					
7	Wagen kocht und verarbeitet bis zu 20	ว GN gleichzeitig				
8	Voreingestellte Kochprogramme Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen					

Einfache Wartung

Touch-Programm"

One-Touch-Kochmodus

Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten

Sofortiger Start des Garvorgangs mit "One-



technische Parameter

Convektomat électrique Vapeu	r directe Écran tactile co	uleur Porte battante à gauche 5x GN 2/3		
Modell	SAP -Code	00038565		
MPDN 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten		
1. SAP -Code: 00038565		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		
2. Netzbreite [MM]: 635		15. Verstellbare Füße: Ja		
3. Nettentiefe [MM]: 689		16. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen		
4. Nettohöhe [MM]: 643		17. Verfügbarkeit stapeln: Ja		
5. Nettogewicht / kg]: 53.00		18. Steuertyp: Touchscreen		
6. Bruttobreite [MM]: 810		19. Weitere Informationen: možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)		
7. Grobtiefe [MM]:		20. Dampftyp: Spritzen		
8. Bruttohöhe [MM]: 698		21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja		
9. Bruttogewicht [kg]: 63.00		22. Bildschirmgröße: 7"		
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja		
11. Power Electric [KW]: 3.300		24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja		
12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz		25. Nachtkochen: Ja		
12 Material		26 Multi Loyal Kashan		

26. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

13. Material:

AISI 304



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00038565 Konvektomaten		
MPDN 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web			
27. Langsames Kochen: ab 50 °C		40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja		
28. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		41. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: 3		
29. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		42. Anzahl der Programme: 1000		
30. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		43. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware		
31. Reversibler Lüfter: Ja		44. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar		
32. Sustaince Box: Ja		45. Anzahl der voreingestellten Programme:		
33. Standardausrüstung für das Gerät: 1-bodová sonda		46. Anzahl der Rezeptschritte: 9		
34. Heizelementmaterial: Incoloy		47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50		
35. Sonde: Ano		48. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300		
36. Dusche: manuell (optional)		49. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft		
37. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74		50. Haccp: Ja		
38. Räucherfunktion: Ja		51. Anzahl der GN / en: 5		
39. Innenbeleuchtung:		52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:		

GN 2/3



technische Parameter

Convektomat électrique Vapeur directe Écran tactile couleur Porte battante à gauche 5x GN 2/3			
Modell	SAP -Code	00038565	
MPDN 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	
53. GN -Gerätetiefe: 65		55. Durchmesser Nominal: DN 50	
54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75		56. Wasserversorgungsanschluss: 3/4"	