

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



**Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3**

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
MPDN 0523 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- 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

<b>Code SAP</b>	00038572	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	635	<b>Nombre de GN / EN</b>	5
<b>Profondeur nette [mm]</b>	689	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 2/3
<b>Hauteur nette [mm]</b>	643	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	53.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile
<b>Puissance électrique [kW]</b>	3.300	<b>Taille de l'écran</b>	7»
<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

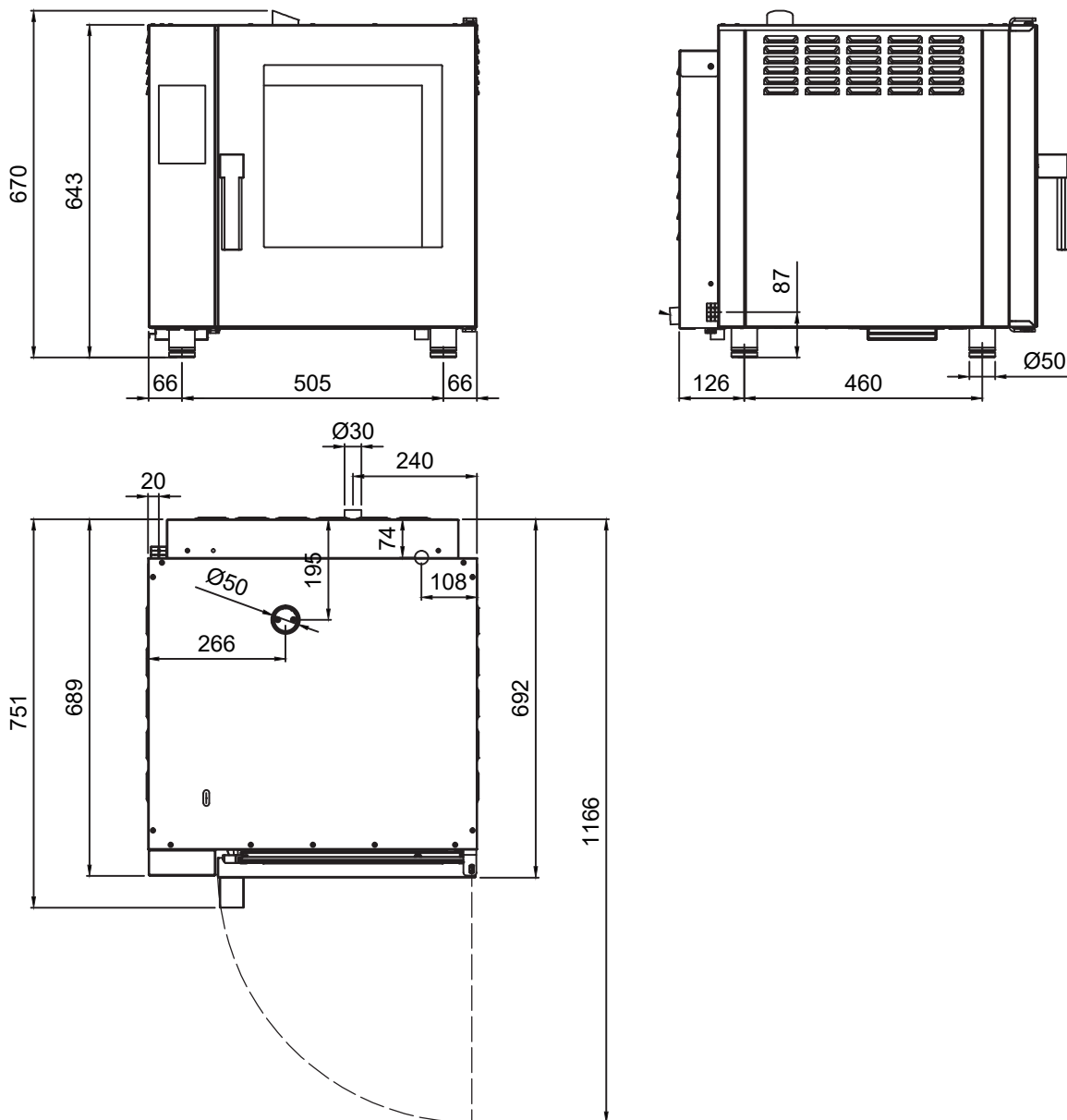
# Fiche technique

Dessin technique



Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
MPDN 0523 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



### Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
<b>MPDN 0523 ERAM</b>	<b>Groupe d'articles</b>	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 mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
MPDN 0523 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00038572

**2. Largeur nette [mm]:**

635

**3. Profondeur nette [mm]:**

689

**4. Hauteur nette [mm]:**

643

**5. Poids net [kg]:**

53.00

**6. Largeur brute [mm]:**

810

**7. Profondeur brute [mm]:**

700

**8. Hauteur brute [mm]:**

698

**9. Poids brut [kg]:**

63.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

3.300

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**27. Type de détergent:**

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

**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. Taille de l'écran:**

7»

**23. Traitement thermique Delta T:**

Oui

**24. Finition unifiée des repas Easyservice:**

Oui

**25. Cuisine nocturne:**

Oui

**26. Système de lavage:**

Ouvert

**41. L'éclairage intérieur:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
MPDN 0523 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

### 28. Cuisson sur plusieurs niveaux:

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

### 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

### 42. Cuisson basse température:

Oui

### 43. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

### 44. Nombre de programmes:

1000

### 45. Port USB:

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

### 46. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

### 47. Nombre de programmes prédéfinis:

100

### 48. Nombre d'étapes de recette:

9

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

50

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

300

### 51. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

### 52. HACCP:

Oui

### 53. Nombre de GN / EN:

5

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

GN 2/3

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte électrique à injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte droite, 5x GN 2/3

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038572
MPDN 0523 ERAM	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

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

65

**57. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

**56. Section des conducteurs CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,75

**58. Connexion d'approvisionnement en eau:**

3/4 «