

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 20
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00020601	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	995	Dampftyp	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	Anzahl der GN / en	20
Nettohöhe [MM]	1850	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettogewicht / kg]	260.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	31.000		

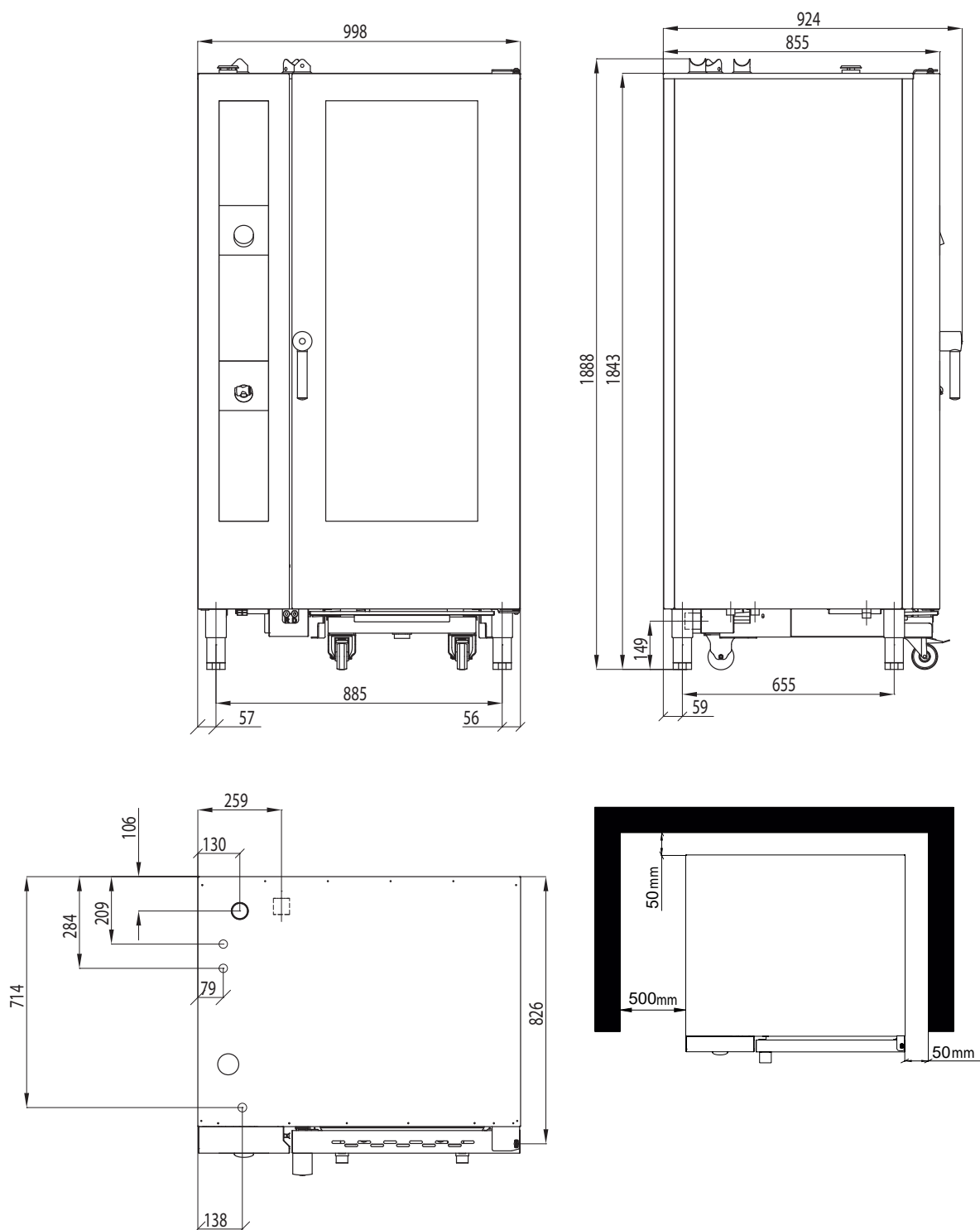
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1

Kammerlüftungssystem

Schnelle Belüftung von Gerüchen
– Zeit und Kosten sparen

2

Doppelverglaste Belüftetür (Paneele können geöffnet werden)

Einfach Reinigung und Waschen
– Menschliche Arbeit und Stärke machen - glücklicheres Personal

3

Beleuchtung der Eiskammer LED

eine Übersicht innerhalb der Konvektionskatastrophe
– Zeit und Kosten sparen, wenn wir keine Konvektionnger öffnen, entkommen der heißen Luft nicht

4

AISI 304 Kochkammer mit gewölbten Ecken

Einfach Reinigung und Waschen
– Menschliche Arbeit und Stärke machen - glücklicheres Personal

5

Höhe -Anpassbare Beine

Verkehrsvariabilität
– Möglichkeit, eine Höhe festzulegen

6

Steuerung mit einer einzelnen Taste

Einfachheit
– Zeiteinsparung; Menschliche Arbeit und Stärke machen - glücklicheres Personal

7

Wagen

Kochen und manipuliert bis zu 20 GN gleichzeitig
– niedrige Betriebskosten, Zeit und Kosteneinsparung

8

Voreingestellte Kochprogramme

Option zur Steuerung von 9 Kochphasen für jeden von ihnen
– Zeit und Kosten sparen

9

Kochen „One Touch“ Kochen

Sofortiger Beginn des Kochzyklus „Eine Berührung des Programms“
– Zeit und Kosten sparen

10

Einfacher Service

Die Möglichkeit, in einer Zeit verschiedene Gerichte zu kochen
– Zeit und Kosten sparen

11

Super Dampf

Option, 2 Feuchtigkeitsebenen festzulegen
– Leckere ausgewogene Gerichte

12

Funktionsfunktion

Möglichkeit zur Aufrechterhaltung der Essenstemperatur, sofortige Verabreichung
– Zeit und Kosten sparen

13

Regenerationsfunktion

Gerichte Regeneration
– Leckerer und wertvolleres Essen, schönes Aussehen von Essen,

14

Rackkontrolle

Möglichkeit, alle Gerichte in einer Zeit an einem Ort zu füttern
– Zeit und Kosten sparen

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00020601

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg:

260.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

290.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

31.000

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Breite des internen Teils [MM]:

480

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

660

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

1430

18. Verstellbare Füße:

Ja

19. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

20. Weitere Informationen:

Es gibt keine Möglichkeit der Türumkehrung (Griff auf der rechten Seite)

21. Dampftyp:

Spritzen

22. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

23. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

24. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

25. Multi -Level -Kochen:

Nein

26. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Zwei Modi der Dampfsättigung

27. Langsames Kochen:

ab 50 °C

28. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020601
MPD 2011 ERAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Beleuchtungstyp:

LED

30. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

31. Sustaince Box:

Ja

32. Standardausrüstung für das Gerät:

Kernsonde
Ausziehbare Handbrause
Automatisches Waschsystem (Flüssigwaschmittel)
Wagen
WLAN

33. Heizelementmaterial:

Incoloy

34. Dusche:

ausziehbar

35. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

65

36. Anzahl der Fans:

1

37. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

38. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

39. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

40. Anzahl der Rezeptschritte:

9

41. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

42. Anzahl der GN / en:

20

43. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

44. Lebensmittelregeneration:

Ja

45. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

16

46. Durchmesser Nominal:

DN 50

47. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"