Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür 400 V / 3N

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 -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

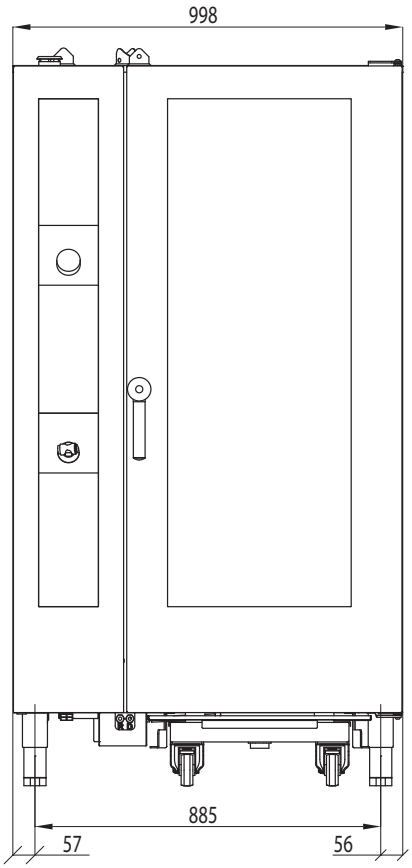
SAP -Code	00020601	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	995	**Dampftyp**	Spritzen
Nettentiefe [MM]	835	**Anzahl der GN / en**	20
Nettohöhe [MM]	1850	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Nettogewicht / kg]	260.00	**Steuertyp**	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	31.000		

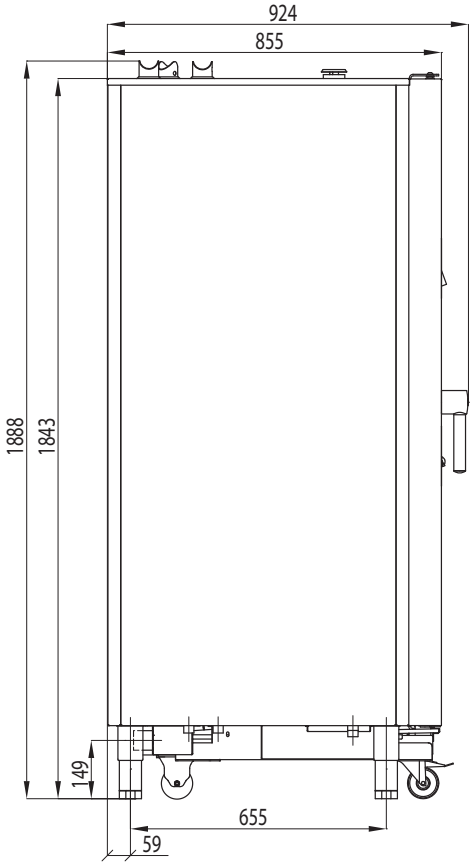
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

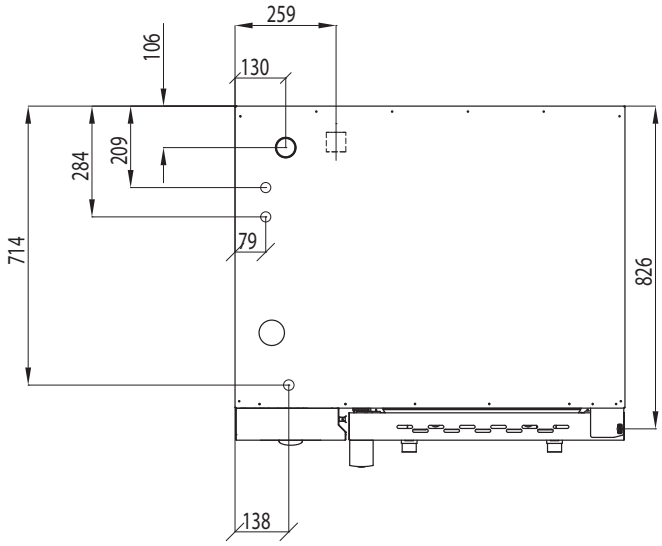
Technisches Datenblatt

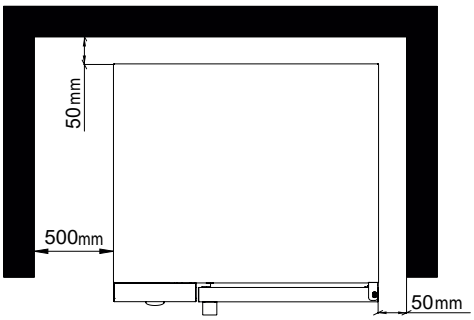
Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00020601
MPD 2011 ERAM	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten









RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür 400 V / 3N

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

- Leckeres und wertvolleres Essen, schönes Aussehen von Essen,

14 Rackkontrolle

Möglichkeit, alle Gerichte in einer Zeit an einem Ort zu füttern

- Zeit und Kosten sparen

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür 400 V / 3N

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür 400 V / 3N

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“

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062