

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038909
MPDN 1011 ER	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- 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>	00038909	<b>Formation de la vapeur</b>	Injection
<b>Largeur nette [mm]</b>	907	<b>Nombre de GN / EN</b>	10
<b>Profondeur nette [mm]</b>	752	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Hauteur nette [mm]</b>	1023	<b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>	65
<b>Poids net [kg]</b>	110.00	<b>Type de contrôle</b>	Écran tactile
<b>Puissance électrique [kW]</b>	12.600	<b>Taille de l'écran</b>	7»
<b>Alimentation</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Fiche technique



## Avantages du produit

### Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038909
MPDN 1011 ER	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

#### 1 **Système de ventilation rapide de la chambre**

élimination rapide des odeurs

#### 2 **Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**

nettoyage et lavage faciles

#### 3 **Éclairage LED de la chambre de cuisson**

Aperçu de l'intérieur du four mixte

#### 4 **Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés**

nettoyage et lavage faciles

#### 5 **Pieds réglables en hauteur**

variabilité du trafic

#### 6 **Commande à bouton unique**

simplicité

#### 7 **Transport**

cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois

#### 8 **Programmes de cuisson prédéfinis**

possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles

#### 9 **Mode de cuisson à une touche**

Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »

#### 10 **Service facile**

possibilité de cuisiner différents plats en même temps

#### 11 **Super vapeur**

possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

#### 12 **Fonction de maintien**

possibilité de maintenir la température des aliments, service immédiat

#### 13 **Fonction de régénération**

régénération alimentaire

#### 14 **Contrôle du rack**

possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038909
<b>MPDN 1011 ER</b>	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**1. Code SAP:**

00038909

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

907

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

752

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

1023

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

110.00

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

940

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

900

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

1078

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

130.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

12.600

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Matériel:**

AISI 304

**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. Fonction: démarrage retardé:**

Oui

**23. Taille de l'écran:**

7»

**24. Traitement thermique Delta T:**

Oui

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

Oui

**26. Cuisine nocturne:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038909
MPDN 1011 ER	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**27. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

**28. Réglage avancé de l'humidité:**

Non

**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:**

1-bodová sonda

**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

**41. L'éclairage intérieur:**

Oui

**42. Cuisson basse température:**

Oui

**43. Nombre de ventilateurs:**

2

**44. Nombre de vitesses du ventilateur:**

3

**45. Nombre de programmes:**

1000

**46. Port USB:**

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

**47. Construction de la porte:**

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

**48. Nombre de programmes prédéfinis:**

100

**49. Nombre d'étapes de recette:**

9

**50. Température minimale de l'appareil [°C]:**

50

**51. Température maximale de l'appareil [°C]:**

300

**52. Type de chauffage de l'appareil:**

Combinaison de vapeur et d'air chaud

# Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 à injection tactile, couleur, porte droite

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00038909
MPDN 1011 ER	<b>Groupe d'articles</b>	Four à convection

**53. HACCP:**

Oui

**57. Régénération des aliments:**

Oui

**54. Nombre de GN / EN:**

10

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

4

**55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

**59. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

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

65

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

3/4 «