

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Réglage avancé de l'humidité: Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00020601	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	995	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	835	Nombre de GN / EN	20
Hauteur nette [mm]	1850	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Poids net [kg]	260.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	31.000		

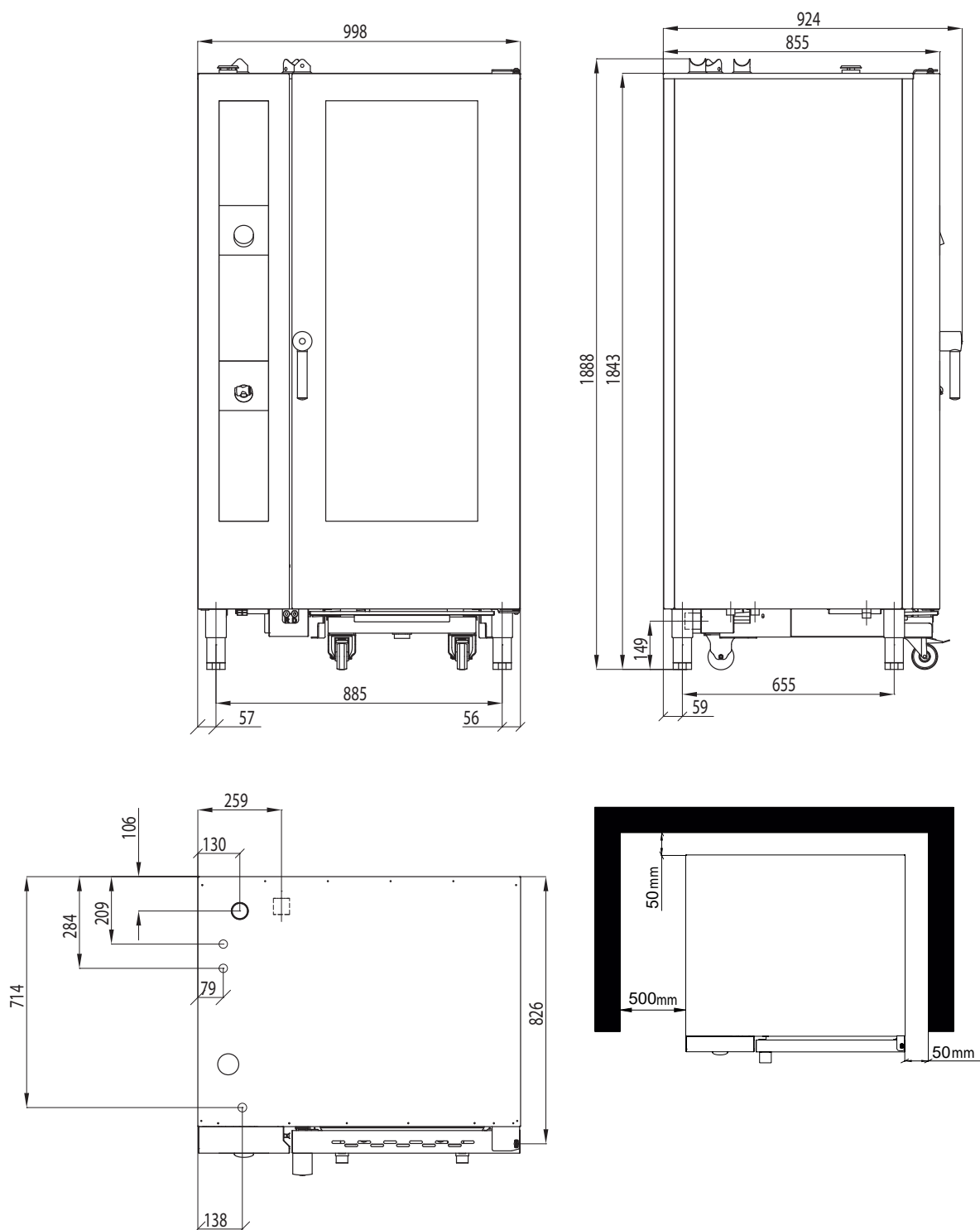
Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

- 1** **Système de ventilation rapide de la chambre**
ventilation rapide des odeurs
– gain de temps et d'argent
- 2** **Portes de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**
facile à nettoyer et à laver
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 3** **Éclairage LED de la chambre de cuisson**
aperçu de l'intérieur du four mixte
– gain de temps et d'argent, lorsque nous n'ouvrons pas le four à convection, l'air chaud ne s'échappe pas
- 4** **Chambre d'ébullition AISI 34 avec coins incurvés**
facile à nettoyer et à laver
– faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 5** **Pieds réglables en hauteur**
variabilité du trafic
– possibilité de réglage de la hauteur
- 6** **Contrôlez avec un seul bouton**
simplicité
– gain de temps ; faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux
- 7** **Le chariot**
cuit et gère jusqu'à 2 GN à la fois
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent
- 8** **Programmes de cuisson prédéfinis**
la possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles
– gain de temps et d'argent
- 9** **Mode de cuisson One Touch**
démarrage immédiat du cycle de cuisson «d'une simple pression sur le programme»
– gain de temps et d'argent

- 10** **Service facile**
la 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 garder les aliments au chaud, service immédiat
– gain de temps et d'argent
- 13** **Fonction régénératrice**
régénération alimentaire
– nourriture savoureuse et plus précieuse, bel aspect du plat,
- 14** **Contrôle des crémaillères**
la possibilité de servir tous les plats en même temps au même endroit
– gain de temps et d'argent

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00020601

2. Largeur nette [mm]:

995

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

1850

5. Poids net [kg]:

260.00

6. Largeur brute [mm]:

1150

7. Profondeur brute [mm]:

1050

8. Hauteur brute [mm]:

2100

9. Poids brut [kg]:

290.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

31.000

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

480

16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

660

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

1430

18. Pieds réglables:

Oui

19. Type de contrôle:

Écran tactile + boutons

20. Informations complémentaires:

Il n'y a pas de possibilité d'ouverture inversée de la porte (poignée à droite)

21. Formation de la vapeur:

Injection

22. Traitement thermique Delta T:

Oui

23. Finition unifiée des repas Easyservice:

Oui

24. Type de détergent:

Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau

25. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

26. Réglage avancé de l'humidité:

Deux modes de saturation de la vapeur

27. Cuisson lente:

À partir de 50 ° C

28. Arrêt du ventilateur:

Immédiat lorsque la porte s'ouvre

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

29. Type d'éclairage:

LED

30. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

31. Fonction de maintien de température:

Oui

32. Équipement standard pour l'appareil:

Sonde centrale
Douchette à main rétractable
Système de lavage automatique (détergent liquide)
Le chariot
Wifi

33. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

34. Douchette:

Extractible

35. Distance entre les insertions [mm]:

65

36. Nombre de ventilateurs:

1

37. Nombre de vitesses du ventilateur:

6

38. Port USB:

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

39. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

40. Nombre d'étapes de recette:

9

41. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

42. Nombre de GN / EN:

20

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

GN 1/1, EN 600x400

44. Régénération des aliments:

Oui

45. Section des conducteurs CU [mm²]:

16

46. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

47. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «