

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



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

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	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: Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Automatisches Vorheizen: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00020602	Stromgas [KW]	36.000
Netzbreite [MM]	995	Art des Gas	Erdgas, Propan Butan
Nettentiefe [MM]	835	Dampftyp	Spritzen
Nettohöhe [MM]	1850	Anzahl der GN / en	20
Nettogewicht / kg]	270.00	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Power Electric [KW]	0.300	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Maximale Höhe von GN [mm]	65

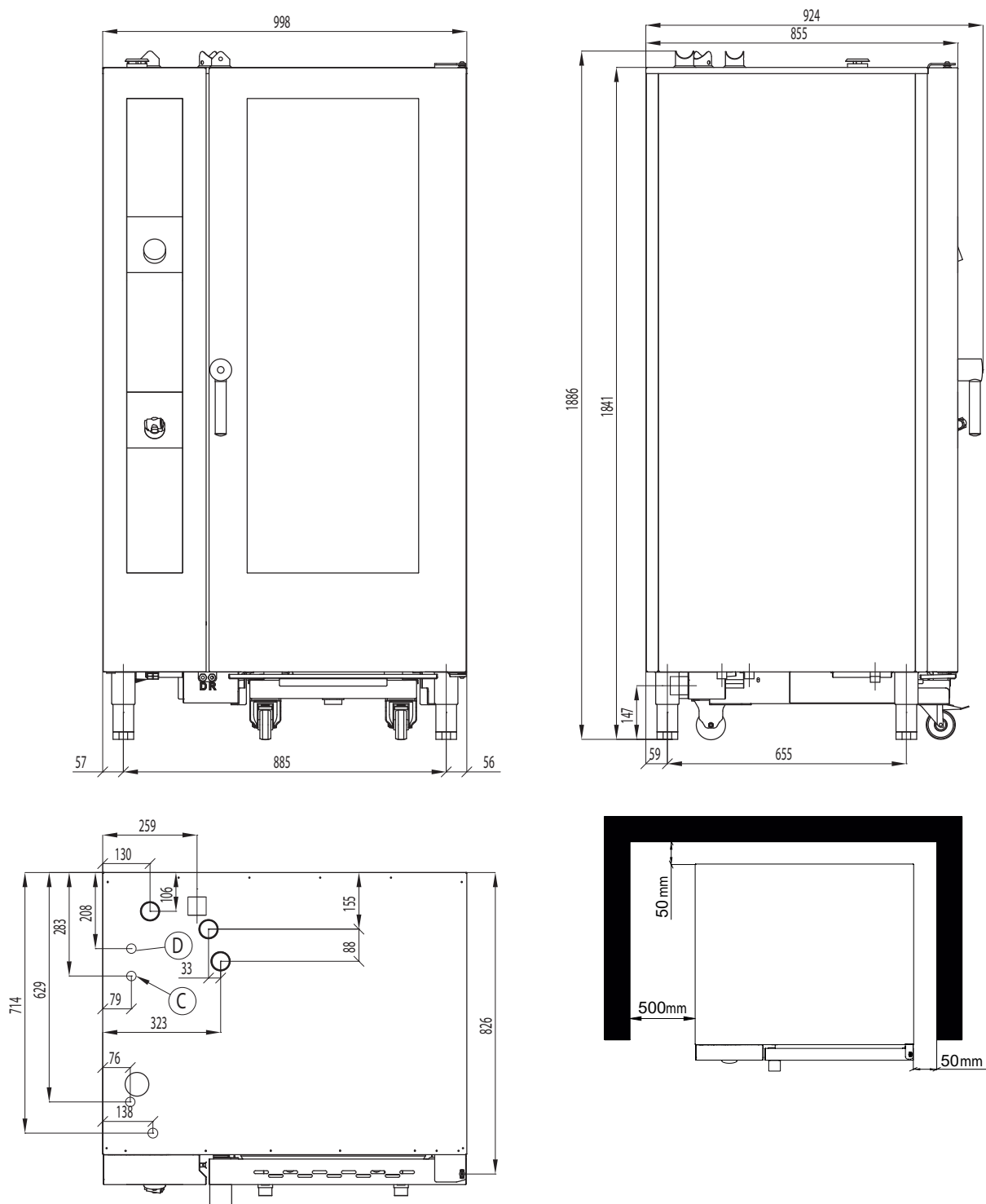
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



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

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



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

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	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 plynový 20x GN 1/1 Einspritzung, Touchdisplay farbig Display, rechte Tür

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. SAP -Code:

00020602

2. Netzbreite [MM]:

995

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

1850

5. Nettogewicht / kg]:

270.00

6. Bruttobreite [MM]:

1150

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

2100

9. Bruttogewicht [kg]:

300.00

10. Gerätetyp:

Gasgerät

11. Power Electric [KW]:

0.300

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Stromgas [KW]:

36.000

14. Art des Gas:

Erdgas, Propan Butan

15. Material:

AISI 304

16. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

17. Breite des internen Teils [MM]:

480

18. Tiefe des internen Teils [MM]:

660

19. Höhe des inneren Teils [MM]:

1430

20. Verstellbare Füße:

Ja

21. Steuertyp:

Touchscreen + Knopf

22. Weitere Informationen:

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

23. Dampftyp:

Spritzen

24. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

25. Verzögerter Start:

Ja

26. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

27. Automatisches Vorheizen:

Ja

28. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

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

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Nachtkochen:

Ja

30. Waschsystem:

geschlossen - effektive Nutzung des Wassers und der Spülchemie durch wiederholtes Umpumpen

31. Waschmitteltyp:

flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser

32. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

33. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Supersteam - zwei Modi der Dampfsättigung

34. Langsames Kochen:

ab 50 °C

35. Fan Stopp:

sofort beim Öffnen der Tür

36. Beleuchtungstyp:

LED

37. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

38. Reversibler Lüfter:

Ja

39. Sustaince Box:

Ja

40. Sonde:

ja

41. Dusche:

ausziehbar

42. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

65

43. Innenbeleuchtung:

Ja

44. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

45. Anzahl der Fans:

1

46. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

6

47. USB-Anschluss:

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

48. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

49. Anzahl der Rezeptschritte:

9

50. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

51. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

52. Anzahl der GN / en:

20

53. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

54. Lebensmittelregeneration:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



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

Modell	SAP -Code	00020602
MPD 2011 GRAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

55. Maximale Höhe von GN [mm]:

65

57. Durchmesser Nominal:

DN 50

56. Anschluss an ein Kugelventil:

1/2

58. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"