

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

|                |                          |                   |
|----------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>  | <b>Code SAP</b>          | 00038573          |
| MPDN 0523 X ER | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- 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>                  | 00038573           | <b>Formation de la vapeur</b>              | Injection     |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 635                | <b>Nombre de GN / EN</b>                   | 5             |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 689                | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b> | GN 2/3        |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 643                | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>  | 65            |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 53.00              | <b>Type de contrôle</b>                    | Écran tactile |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 4.800              | <b>Taille de l'écran</b>                   | 7»            |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |                                            |               |

# Fiche technique

Dessin technique



Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

Modèle

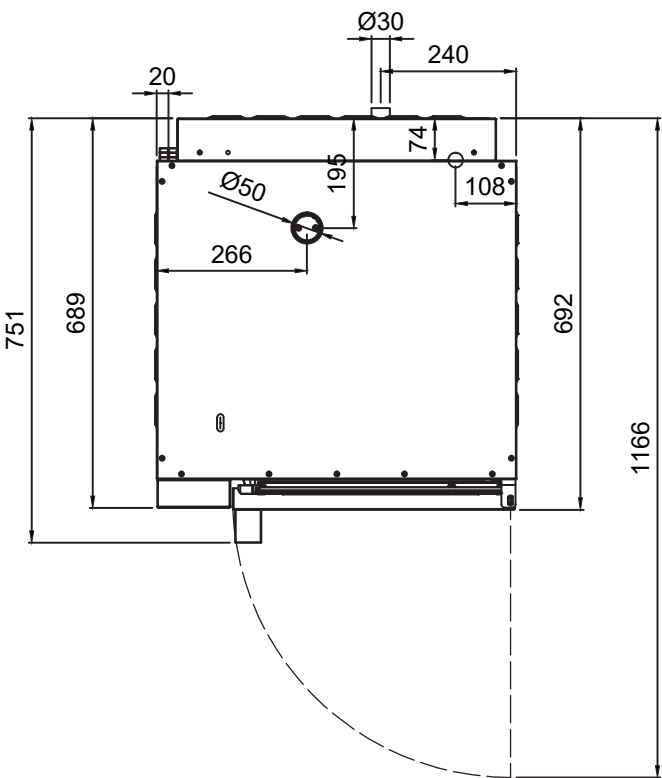
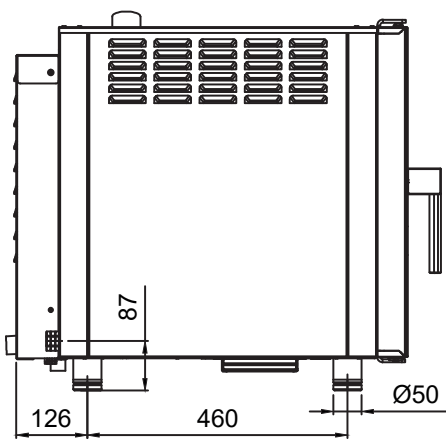
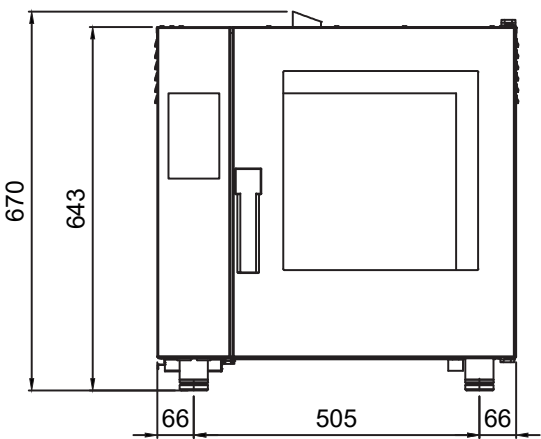
Code SAP

00038573

MPDN 0523 X ER

Groupe d'articles

Four à convection



### Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

|                       |                          |                   |
|-----------------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b>         | <b>Code SAP</b>          | 00038573          |
| <b>MPDN 0523 X ER</b> | <b>Groupe d'articles</b> | Four à convection |

- Système de ventilation rapide de la chambre**  
élimination rapide des odeurs  
– gain de temps et d'argent
- Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**  
nettoyage et lavage faciles  
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- Éclairage LED de la chambre de cuisson**  
Aperçu de l'intérieur du four mixte  
– gain de temps et d'argent, car nous n'ouvrons pas le four mixte, l'air chaud ne s'échappe pas
- Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés**  
nettoyage et lavage faciles  
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- Pieds réglables en hauteur**  
variabilité du trafic  
– option de réglage de la hauteur
- Commande à bouton unique**  
simplicité  
– gain de temps; faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux
- Transport**  
cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois  
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent
- Programmes de cuisson prédéfinis**  
possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles  
– gain de temps et d'argent
- Mode de cuisson à une touche**  
Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »  
– gain de temps et d'argent
- Service facile**  
possibilité de cuisiner différents plats en même temps  
– gain de temps et d'argent
- Super vapeur**  
possibilité de régler 2 niveaux d'humidité  
– des repas savoureux et équilibrés
- Fonction de maintien**  
possibilité de maintenir la température des aliments, service immédiat  
– gain de temps et d'argent
- Fonction de régénération**  
régénération alimentaire  
– nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,
- Contrôle du rack**  
possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul endroit  
– gain de temps et d'argent

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

Modèle

Code SAP

00038573

MPDN 0523 X ER

Groupe d'articles

Four à convection

**1. Code SAP:**

00038573

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

635

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

689

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

643

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

53.00

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

810

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

700

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

698

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

63.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

4.800

**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. Taille de l'écran:**

7»

**23. Traitement thermique Delta T:**

Oui

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

Oui

**25. Cuisine nocturne:**

Oui

**26. Cuisson sur plusieurs niveaux:**

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

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

|                |                   |                   |
|----------------|-------------------|-------------------|
| Modèle         | Code SAP          | 00038573          |
| MPDN 0523 X ER | Groupe d'articles | Four à convection |

### 27. Cuisson lente:

À partir de 50 °C

### 28. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

### 29. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

### 30. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

### 31. Ventilateur réversible:

Oui

### 32. Fonction de maintien de température:

Oui

### 33. Équipement standard pour l'appareil:

sonde un point

### 34. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

### 35. Sonde:

Oui

### 36. Douchette:

Manuel (facultatif)

### 37. Distance entre les insertions [mm]:

74

### 38. Fonction: fumage:

Oui

### 39. L'éclairage intérieur:

Oui

### 40. Cuisson basse température:

Oui

### 41. Nombre de vitesses du ventilateur:

3

### 42. Nombre de programmes:

1000

### 43. Port USB:

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

### 44. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

### 45. Nombre de programmes prédéfinis:

100

### 46. Nombre d'étapes de recette:

9

### 47. Température minimale de l'appareil [°C]:

50

### 48. Température maximale de l'appareil [°C]:

300

### 49. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

### 50. HACCP:

Oui

### 51. Nombre de GN / EN:

5

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

GN 2/3

# Fiche technique

## Paramètres techniques



Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte droite, 5x GN 2/3

|                |                   |                   |
|----------------|-------------------|-------------------|
| Modèle         | Code SAP          | 00038573          |
| MPDN 0523 X ER | Groupe d'articles | Four à convection |

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

65

**55. Diamètre nominal du tuyau:**

DN 50

**54. Section des conducteurs CU [mm²]:**

1

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

3/4 «