

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmeverbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00038557	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	635	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	689	<b>Anzahl der GN / en</b>	5
<b>Nettohöhe [MM]</b>	643	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 2/3
<b>Nettogewicht / kg]</b>	52.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	3.300	<b>Steuertyp</b>	mechanisch

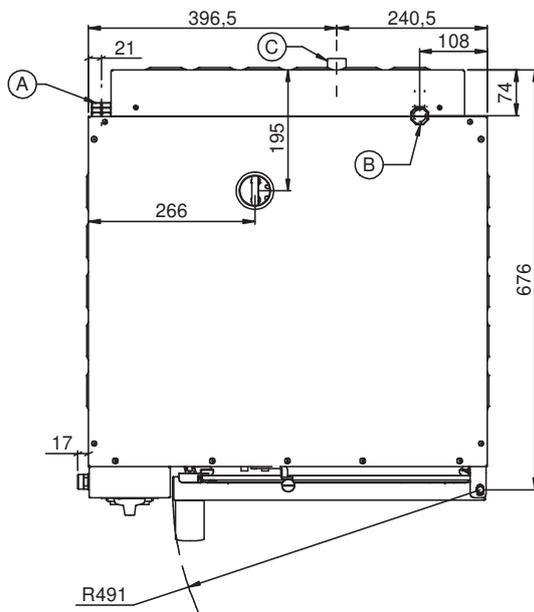
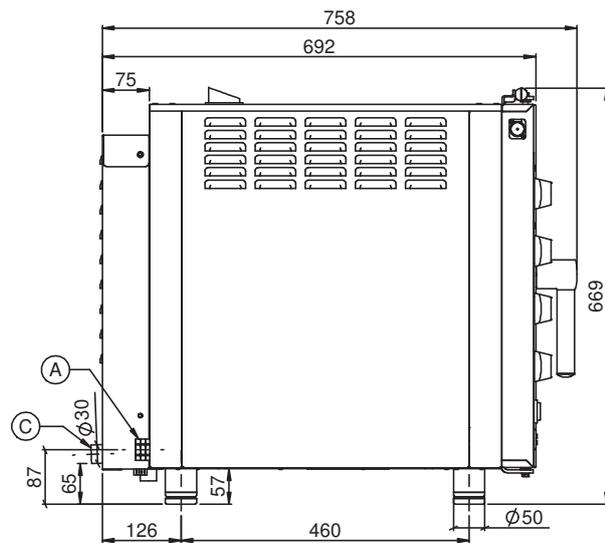
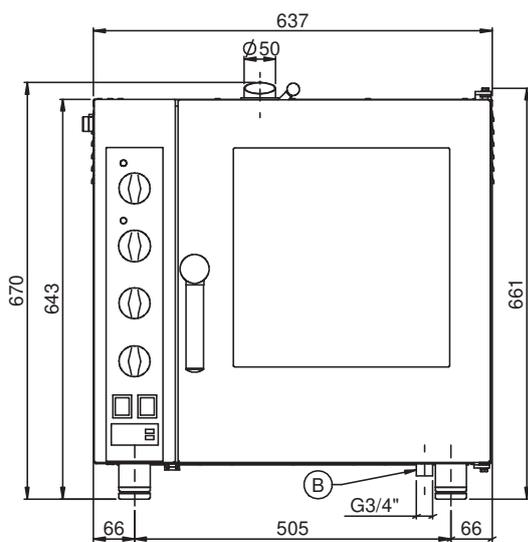
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



### Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

1

#### **Direkteinspritzung**

Dampferzeugung durch Aufsprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

2

#### **Manuelle Steuerung**

Einstellen von Werten über Drehknöpfe

3

#### **Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen**

„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“  
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“

4

#### **Temperaturbereich 30°C - 300°C**

Beheizung der Kammer im Temperaturbereich von 30 bis 300 °C

5

#### **Edelstahlkonstruktion**

„Das Baumaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl  
Gewährleistung einer langen Lebensdauer  
„hoher Hygienestandard“

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00038557

**2. Netzbreite [MM]:**

635

**3. Nettentiefe [MM]:**

689

**4. Nettohöhe [MM]:**

643

**5. Nettogewicht / kg:**

52.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

810

**7. Grobtiefe [MM]:**

700

**8. Bruttohöhe [MM]:**

780

**9. Bruttogewicht [kg]:**

60.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Power Electric [KW]:**

3.300

**12. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Material:**

AISI 304

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**15. Verstellbare Füße:**

Ja

**16. Feuchtigkeitskontrolle:**

Nein

**17. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**18. Steuertyp:**

mechanisch

**19. Dampftyp:**

Spritzen

**20. Stabilere Version:**

Nein

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Verzögerter Start:**

Ja

**23. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**

Nein

**25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Nein

**26. Nachtkochen:**

Nein

**27. Multi -Level -Kochen:**

Nein

**28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Nein

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 29. Langsames Kochen:

Nein

### 30. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

### 31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

### 32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

### 33. Reversibler Lüfter:

Ja

### 34. Sustaince Box:

Ja

### 35. Heizelementmaterial:

Incoloy

### 36. Sonde:

Ne

### 37. Fernbedienung:

Nein

### 38. Dusche:

Nein

### 39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

### 40. Räucherfunktion:

Nein

### 41. Innenbeleuchtung:

Ja

### 42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein

### 43. Anzahl der Fans:

1

### 44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

2

### 45. USB-Anschluss:

Nein

### 46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

### 47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

### 48. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

### 49. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

### 50. Haccp:

Ja

### 51. Anzahl der GN / en:

5

### 52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

### 53. GN -Gerätetiefe:

65

### 54. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 55. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75

### 56. Durchmesser Nominal:

DN 50

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038557
EPMN 0523 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

## 57. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"