Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	**Code SAP**	00038582
MPDN 0511 X ELAM	**Groupe d'articles**	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- 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
- 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

Code SAP	00038582	**Formation de la vapeur**	Injection
Largeur nette [mm]	907	**Nombre de GN / EN**	5
Profondeur nette [mm]	752	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	643	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	65
Poids net [kg]	65.00	**Type de contrôle**	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	7.700	**Taille de l'écran**	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

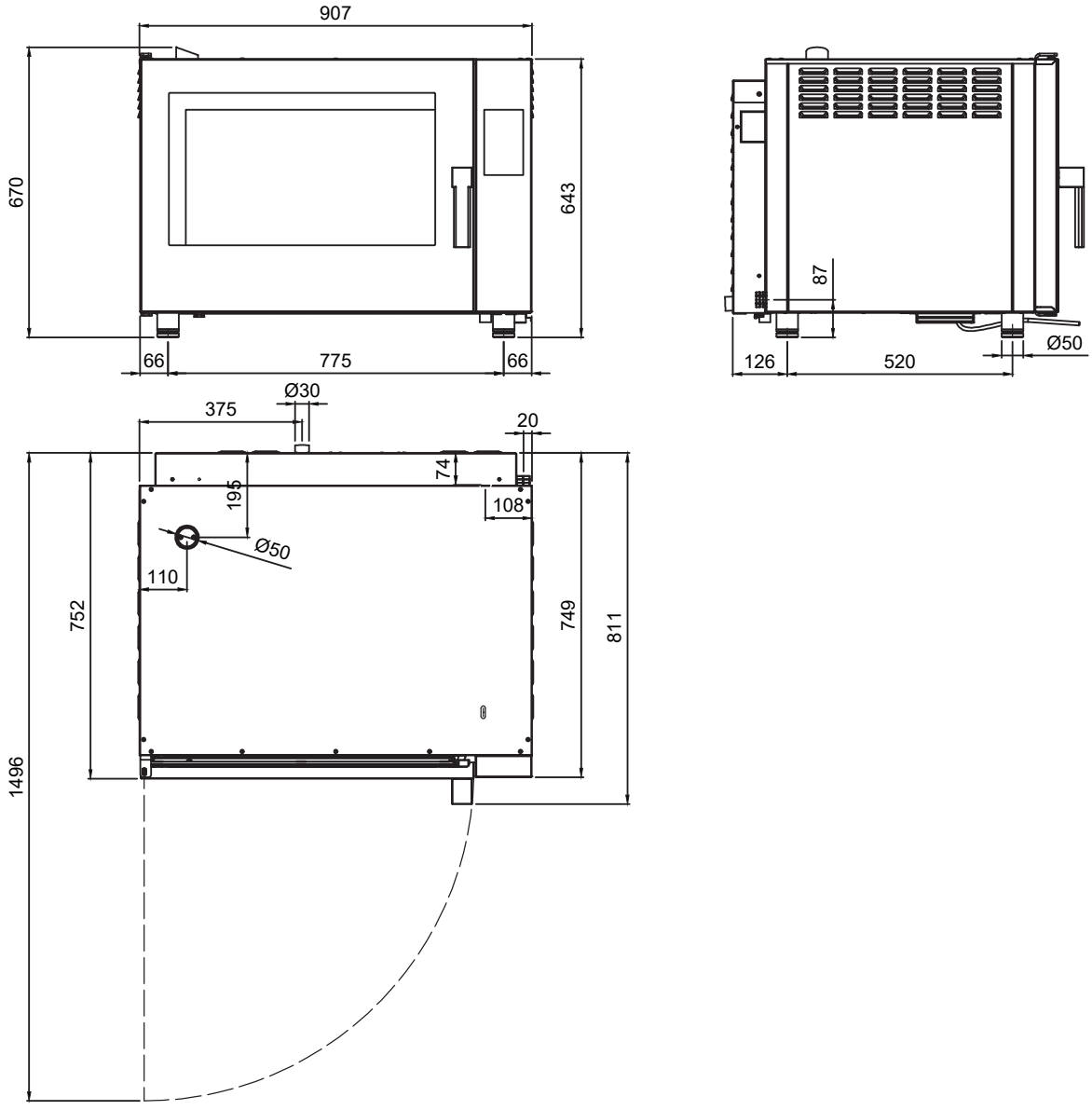
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038582
MPDN 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038582
MPDN 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection

1 Système de ventilation rapide de la chambre

élimination rapide des odeurs

- gain de temps et d'argent

2 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

3 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

4 Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés

nettoyage et lavage faciles

- faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

5 Pieds réglables en hauteur

variabilité du trafic

- option de réglage de la hauteur

6 Commande à bouton unique

simplicité

- gain de temps; faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

7 Transport

cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois

- faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

8 Programmes de cuisson prédéfinis

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

- gain de temps et d'argent

9 Mode de cuisson à une touche

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

- gain de temps et d'argent

10 Service facile

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 maintenir la température des aliments, service immédiat

- gain de temps et d'argent

13 Fonction de régénération

régénération alimentaire

- nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,

14 Contrôle du rack

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

- gain de temps et d'argent

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038582
MPDN 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00038582
2. **Largeur nette [mm]:**
   907
3. **Profondeur nette [mm]:**
   752
4. **Hauteur nette [mm]:**
   643
5. **Poids net [kg]:**
   65.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   698
9. **Poids brut [kg]:**
   75.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    7.700
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. **Système de lavage:**
    Ouvert
27. **Type de détergent:**
    Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau
41. **L'éclairage intérieur:**
    Oui

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038582
MPDN 0511 X ELAM	Groupe d'articles	Four à convection

28. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

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:**
sonde un point

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

42. **Cuisson basse température:**
Oui

43. **Nombre de vitesses du ventilateur:**
3

44. **Nombre de programmes:**
1000

45. **Port USB:**
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

46. **Construction de la porte:**
Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

47. **Nombre de programmes prédéfinis:**
100

48. **Nombre d'étapes de recette:**
9

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

50. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
300

51. **Type de chauffage de l'appareil:**
Combinaison de vapeur et d'air chaud

52. **HACCP:**
Oui

53. **Nombre de GN / EN:**
5

54. **Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**
GN 1/1, EN 600x400

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, nettoyage auto, porte gauche, 5x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038582
MPDN 0511 X ELAM	**Groupe d'articles**	Four à convection

55. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:
65

56. Section des conducteurs CU [mm²]:
1,5

57. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

58. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062