Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038562



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00038562	**Dampftyp**	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	**Anzahl der GN / en**	10
Nettentiefe [MM]	752	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1023	**GN -Gerätetiefe**	65
Nettogewicht / kg]	110.00	**Steuertyp**	Touchscreen
Power Electric [KW]	17.400	**Bildschirmgröße**	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N

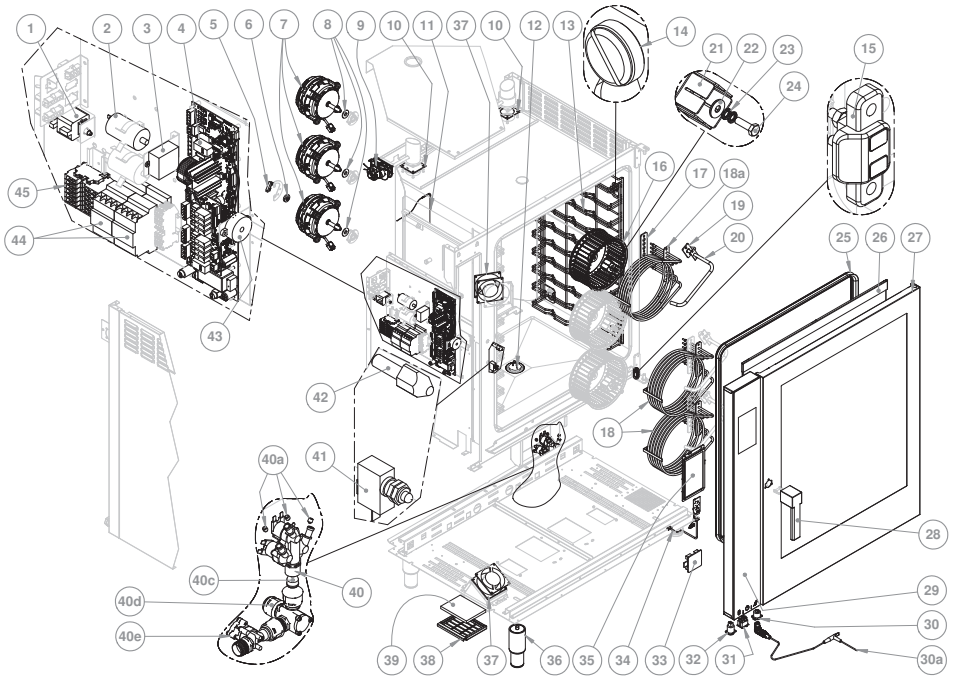
Modell	SAP -Code	00038562

Exploded view

Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL

Exploded view 1/2



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038562

1 **Schnelles Kammerbelüftungssystem**
schnelle Entfernung von Gerüchen
- Zeit- und Kostenersparnis

2 **Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)**
einfache Reinigung und Waschen
- Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

3 **LED-Garraumbeleuchtung**
Übersicht im Inneren des Kombidämpfers
- Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht

4 **Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken**
einfache Reinigung und Waschen
- Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

5 **Höhenverstellbare Füße**
Variabilität des Verkehrs
- Höhenverstellmöglichkeit

6 **Einknopfsteuerung**
Einfachheit
- Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

7 **Wagen**
kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig
- niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten

8 **Voreingestellte Kochprogramme**
Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen
- Zeit- und Kostenersparnis

9 **One-Touch-Kochmodus**
Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“
- Zeit- und Kostenersparnis

10 **Einfache Wartung**
Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten
- Zeit- und Kostenersparnis

11 **Super Steam**
Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen
- leckere, ausgewogene Mahlzeiten

12 **Hold-Funktion**
Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren
- Zeit- und Kostenersparnis

13 **Regenerationsfunktion**
Lebensmittelregeneration
- schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,

14 **Rack-Steuerung**
Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren
- Zeit- und Kostenersparnis

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038562

1. **SAP -Code:**
   00038562
2. **Netzbreite [MM]:**
   907
3. **Nettentiefe [MM]:**
   752
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1023
5. **Nettogewicht / kg]:**
   110.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   940
7. **Grobtiefe [MM]:**
   900
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1078
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   130.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    17.400
12. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Material:**
    AISI 304
14. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
15. **Verstellbare Füße:**
    Ja
16. **Feuchtigkeitskontrolle:**
    Ja, indirektes Messen
17. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
18. **Steuertyp:**
    Touchscreen
19. **Weitere Informationen:**
    Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
20. **Dampftyp:**
    Spritzen
21. **Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**
    Ja
22. **Bildschirmgröße:**
    7“
23. **Delta t -Wärmevorbereitung:**
    Ja
24. **Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**
    Ja
25. **Nachtkochen:**
    Ja
26. **Multi -Level -Kochen:**
    Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038562

27. **Langsames Kochen:**
ab 50 °C

28. **Fan Stopp:**
Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

29. **Beleuchtungstyp:**
LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

30. **Hohlraummaterial und Form:**
AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

31. **Reversibler Lüfter:**
Ja

32. **Sustaince Box:**
Ja

33. **Standardausrüstung für das Gerät:**
1-Punkt-Sonde

34. **Heizelementmaterial:**
Incoloy

35. **Sonde:**
Ja

36. **Dusche:**
manuell (optional)

37. **Abstand zwischen den Schichten [mm]:**
74

38. **Räucherfunktion:**
Ja

39. **Innenbeleuchtung:**
Ja

40. **Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:**
Ja

41. **Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:**
3

42. **Anzahl der Programme:**
1000

43. **USB-Anschluss:**
Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

44. **Türverfassung:**
abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

45. **Anzahl der voreingestellten Programme:**
100

46. **Anzahl der Rezeptschritte:**
9

47. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
50

48. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
300

49. **Geräteheiztyp:**
Kombination von Dampf und Heißluft

50. **Haccp:**
Ja

51. **Anzahl der GN / en:**
10

52. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
GN 1/1, EN 600x400

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038562

53. GN -Gerätetiefe:
65

54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
5

55. Durchmesser Nominal:
DN 50

56. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

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