Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**Groupe d'articles**	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

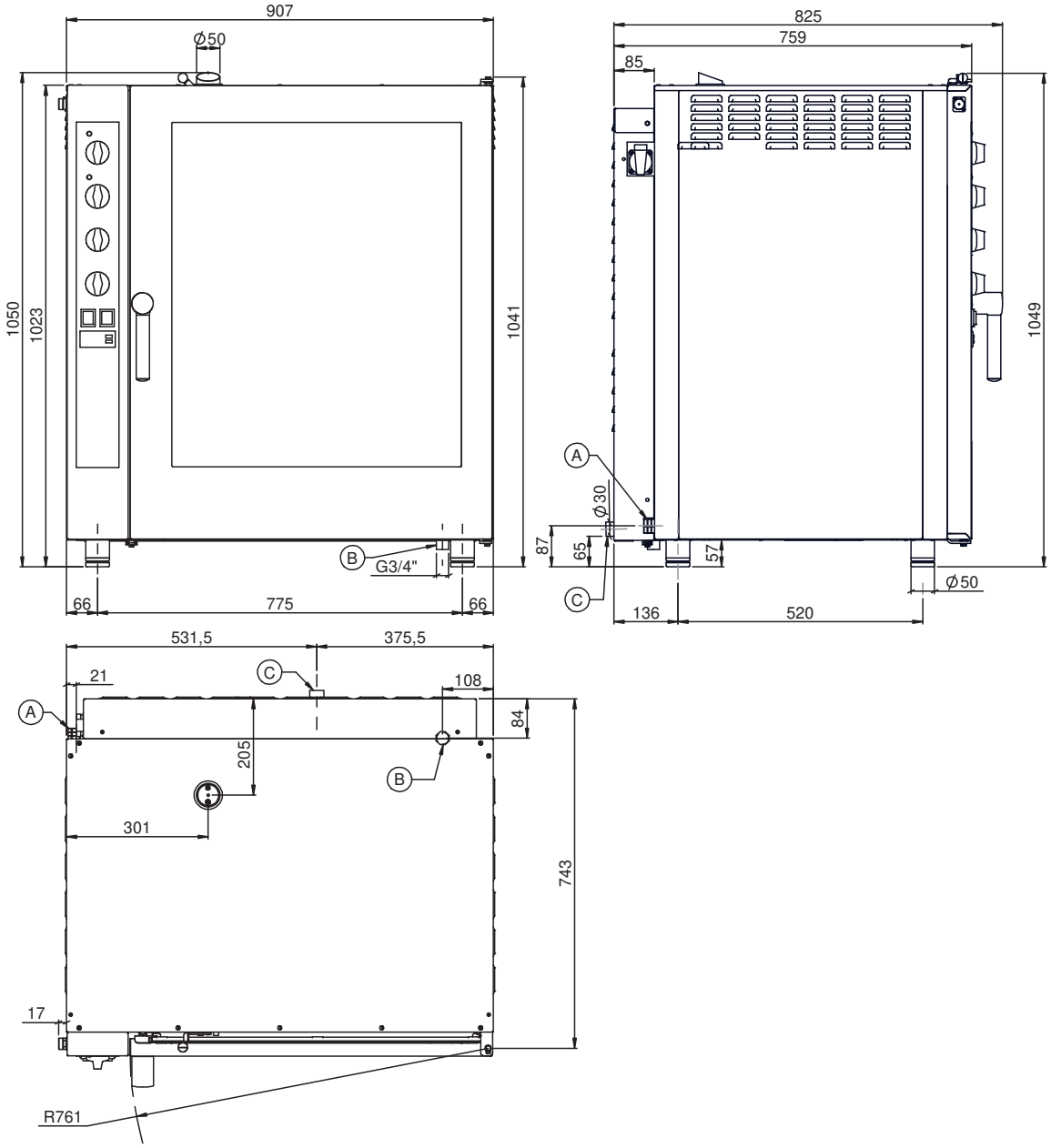
Code SAP	00038560	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	907	**Formation de la vapeur**	Injection
Profondeur nette [mm]	760	**Nombre de GN / EN**	10
Hauteur nette [mm]	1023	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1
Poids net [kg]	100.00	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	65
Puissance électrique [kW]	12.600	**Type de contrôle**	Mécanique

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

Fiche technique

Dessin technique

Four mixte électrique injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**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 injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**Groupe d'articles**	Four à convection

1

Injection directe

génération de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- «solution simple et efficace
- vapeur humide avec des gouttelettes d'eau»

2

Commandes manuelles

églage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- «adapté à la cuisson»
- « facile à utiliser même pour les utilisateurs non techniques »

3

Kit de deux machines superposées

« kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre »
relie les raccordements, les entrées, les évacuations et la ventilation du four mixte inférieur»

- « permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits et ainsi d'augmenter la production
- le chef peut préparer deux plats différents en même temps «

4

Plage de température 30°C - 300°C

chauffage de la chambre dans une plage de température de 30 à 300 °C

- possibilité de préparer une large gamme de plats, de la cuisson à basse température aux grillades, gratins, etc.

5

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité
assurer une longue durée de vie
« normes d'hygiène élevées »

- « préparation des aliments en toute sécurité »
- longue vie
- nettoyage facile»

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**Groupe d'articles**	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00038560
2. **Largeur nette [mm]:**
   907
3. **Profondeur nette [mm]:**
   760
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1023
5. **Poids net [kg]:**
   100.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1160
9. **Poids brut [kg]:**
   130.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    12.600
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:**
    Non
17. **Empilabilité:**
    Oui
18. **Type de contrôle:**
    Mécanique
19. **Formation de la vapeur:**
    Injection
20. **Version plus robuste:**
    Non
21. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
22. **Fonction: démarrage retardé:**
    Oui
23. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
24. **Fonction de fumage à froid:**
    Non
25. **Finition unifiée des repas Easyservice:**
    Non
26. **Cuisine nocturne:**
    Non
27. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
    Non
28. **Réglage avancé de l'humidité:**
    Non

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**Groupe d'articles**	Four à convection

29. Cuisson lente:
Non

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. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

36. Sonde:
Non

37. Télécommande:
Non

38. Douchette:
Non

39. Distance entre les insertions [mm]:
74

40. Fonction: fumage:
Non

41. L'éclairage intérieur:
Oui

42. Cuisson basse température:
Non

43. Nombre de ventilateurs:
2

44. Nombre de vitesses du ventilateur:
2

45. Port USB:
Non

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

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:
10

52. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/1

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

54. Régénération des aliments:
Oui

55. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

56. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique injection manuelle 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038560
EPMN 1011 E	**Groupe d'articles**	Four à convection

57. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «

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