

### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× 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



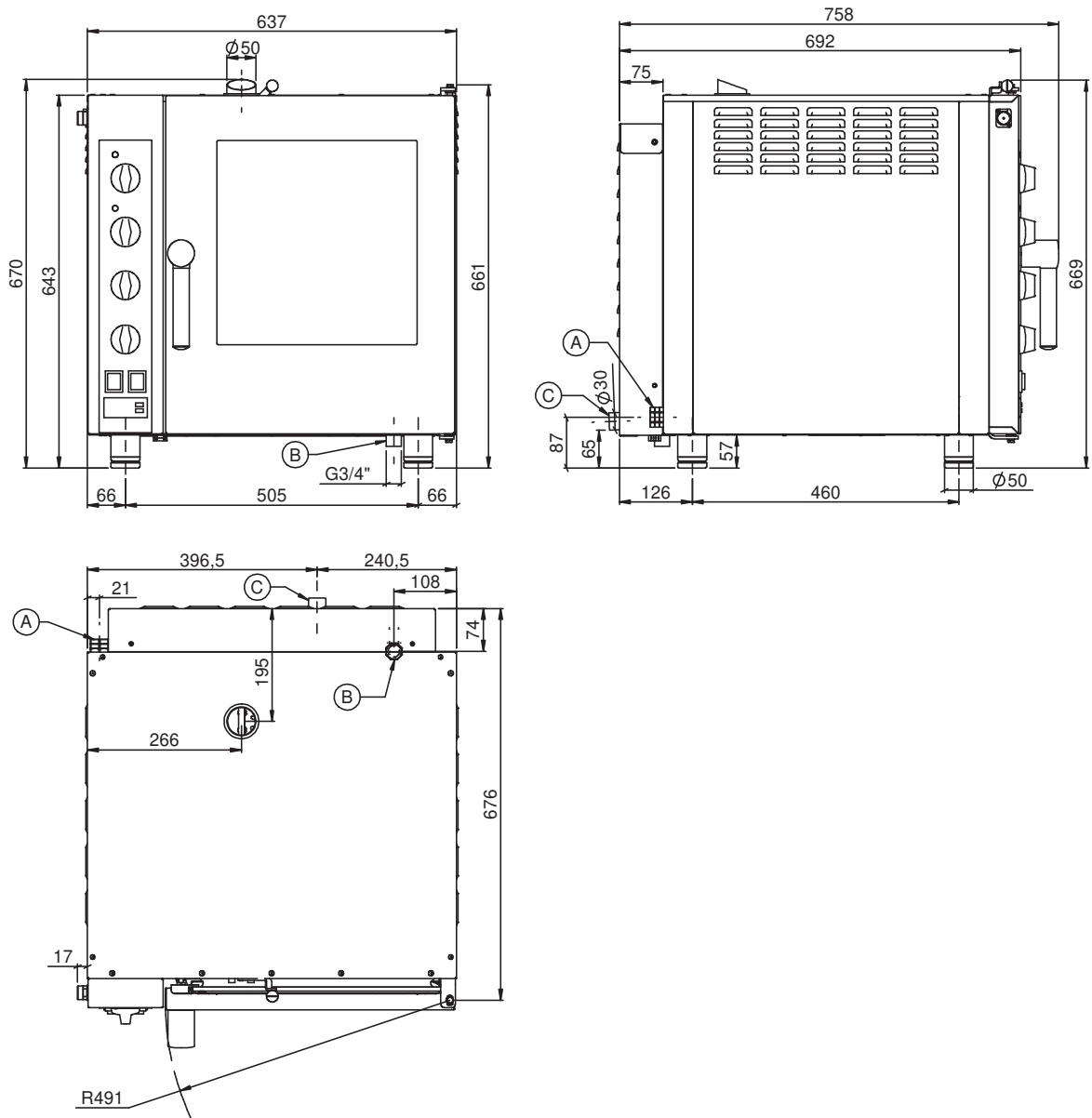
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× GN 2/3

Modell	SAP -Code	00038557
EPMN 0523 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× 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

- einfache und effektive Lösung
- feuchter Dampf mit Wassertropfen

2

#### Manuelle Steuerung

Einstellen von Werten über Drehknöpfe

- zum Ba“zum Backen geeignet“
- „einfache Bedienung auch für nicht-technische Benutzer“cken geeignet

3

#### Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen

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

- „ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen auf kleinerem Raum aufzustellen und so die Produktion zu steigern
- der Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten“

4

#### Temperaturbereich 30°C - 300°C

Beheizung der Kammer im Temperaturbereich von 30 bis 300 °C

- Möglichkeit zur Zubereitung verschiedenster Gerichte, vom Niedertemperaturbacken bis zum Grillen, Gratinieren und dergleichen

5

#### Edelstahlkonstruktion

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

- „Sichere Lebensmittelzubereitung“
- lange Lebensdauer
- einfache Reinigung“



# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× 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



## Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× 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:**

Nein

**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 [mm²]:**

0,75

**56. Durchmesser Nominal:**

DN 50



## Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 5× 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"