

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038568
MPDN 0711 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 7
- 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

<b>SAP -Code</b>	00038568	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Anzahl der GN / en</b>	7
<b>Nettentiefe [MM]</b>	752	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Nettohöhe [MM]</b>	823	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg</b>	105.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	9.600	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

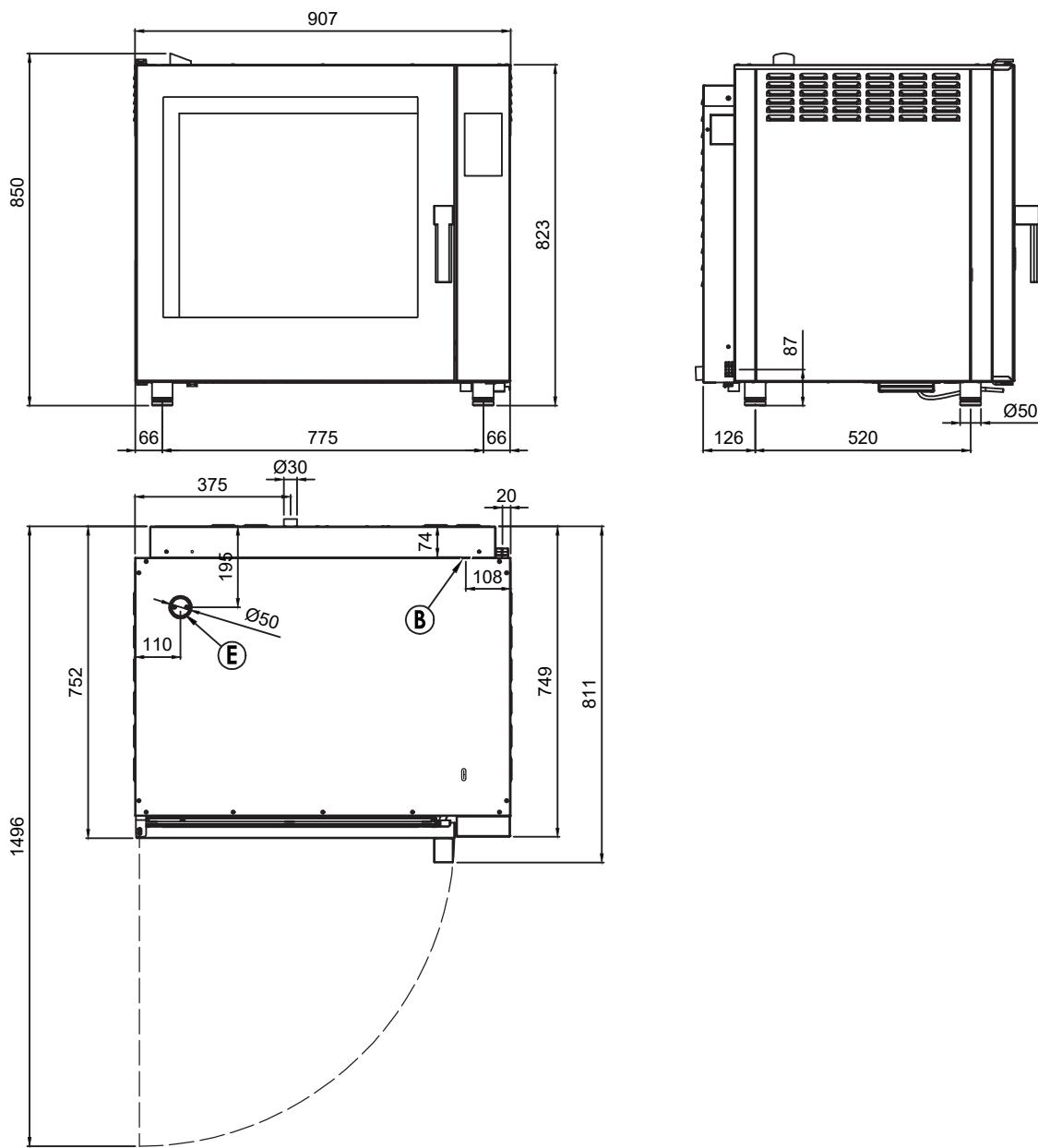
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038568
MPDN 0711 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



# Technisches Datenblatt



## Produkt Vorteile

### Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

Modell	SAP -Code	
MPDN 0711 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

- |          |  |           |  |
|----------|--|-----------|--|
| <b>1</b> | <b>Schnelles Kammerbelüftungssystem</b><br>schnelle Entfernung von Gerüchen <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul>  | <b>10</b> | <b>Einfache Wartung</b><br>Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul>                    |
| <b>2</b> | <b>Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)</b><br>einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none"><li>– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter</li></ul> | <b>11</b> | <b>Super Steam</b><br>Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen <ul style="list-style-type: none"><li>– leckere, ausgewogene Mahlzeiten</li></ul>                          |
| <b>3</b> | <b>LED-Garraumbeleuchtung</b><br>Übersicht im Inneren des Kombidämpfers <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht</li></ul>        | <b>12</b> | <b>Hold-Funktion</b><br>Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul> |
| <b>4</b> | <b>Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken</b><br>einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none"><li>– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter</li></ul>                    | <b>13</b> | <b>Regenerationsfunktion</b><br>Lebensmittelregeneration <ul style="list-style-type: none"><li>– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,</li></ul>        |
| <b>5</b> | <b>Höhenverstellbare Füße</b><br>Variabilität des Verkehrs <ul style="list-style-type: none"><li>– Höhenverstellmöglichkeit</li></ul>  | <b>14</b> | <b>Rack-Steuerung</b><br>Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul>               |
| <b>6</b> | <b>Einknopfsteuerung</b><br>Einfachheit <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter</li></ul>  |           |  |
| <b>7</b> | <b>Wagen</b><br>kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig <ul style="list-style-type: none"><li>– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten</li></ul>   |           |  |
| <b>8</b> | <b>Voreingestellte Kochprogramme</b><br>Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul>  |           |  |
| <b>9</b> | <b>One-Touch-Kochmodus</b><br>Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“ <ul style="list-style-type: none"><li>– Zeit- und Kostenersparnis</li></ul>  |           |  |

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038568
MPDN 0711 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

### 1. SAP -Code:

00038568

### 2. Netzbreite [MM]:

907

### 3. Nettentiefe [MM]:

752

### 4. Nettohöhe [MM]:

823

### 5. Nettogewicht / kg:

105.00

### 6. Bruttobreite [MM]:

940

### 7. Grobtiefe [MM]:

900

### 8. Bruttohöhe [MM]:

878

### 9. Bruttogewicht [kg]:

125.00

### 10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

### 11. Power Electric [KW]:

9.600

### 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. Nachkochen:

Ja

### 26. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038568
MPDN 0711 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 27. Langsames Kochen:

ab 50 °C

### 28. Fan Stop:

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:

7

### 52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Elektrischer Konvektionsofen, Direktdampf, farbiges Touchdisplay, links angeschlagene Tür, 7x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038568
MPDN 0711 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 53. GN -Gerätetiefe:

65

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

2

### 55. Durchmesser Nominal:

DN 50

### 56. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"