

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

<b>SAP -Code</b>	00038560	<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Nettentiefe [MM]</b>	760	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettogewicht / kg</b>	100.00	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600	<b>Steuertyp</b>	mechanisch

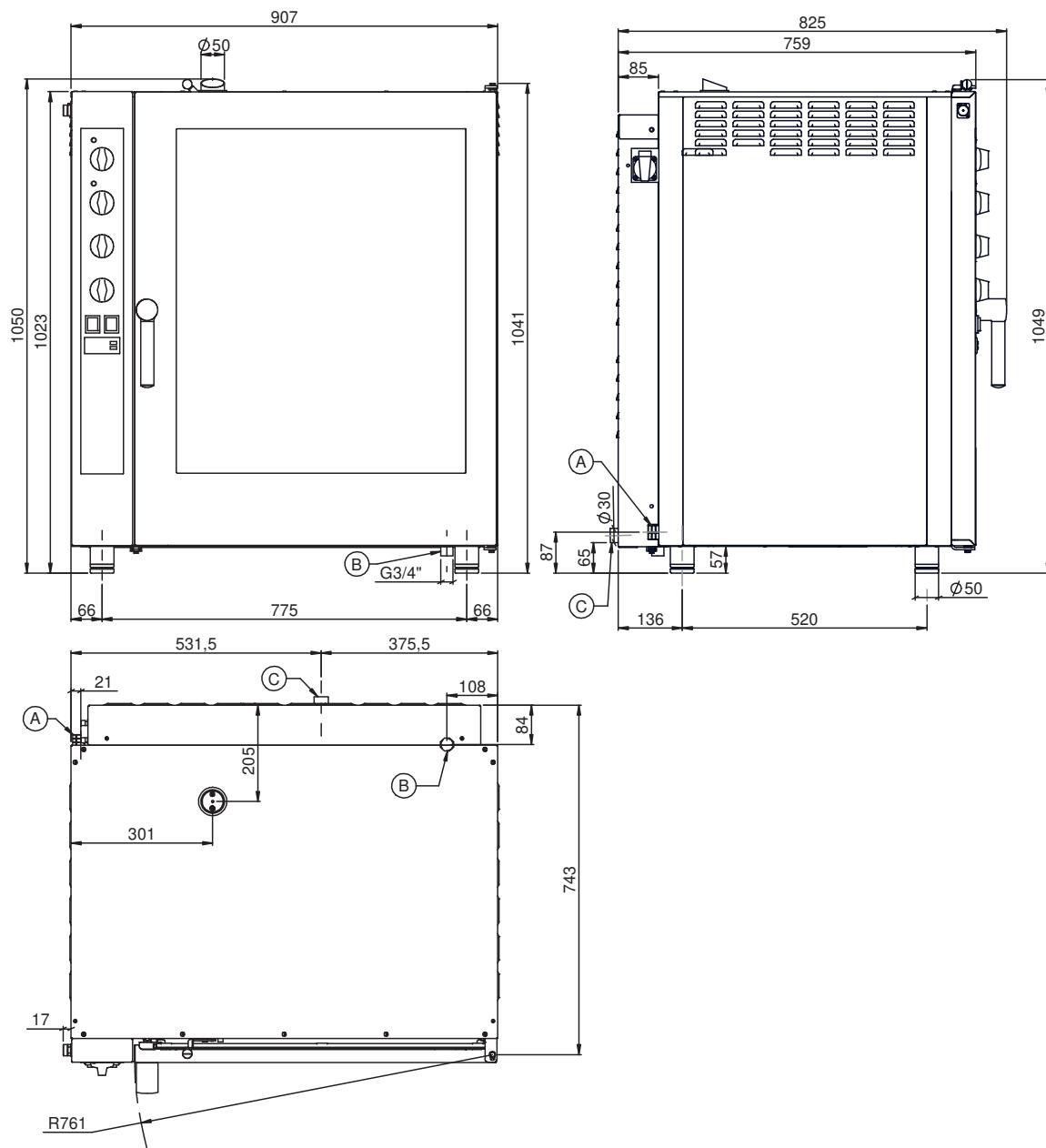
# Technisches Datenblatt

**REDFOX®**

## Technische Zeichnung

### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



# Technisches Datenblatt



## Produkt Vorteile

### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038560
EPMN 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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, Gratiniieren 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, 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038560
EPMN 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00038560

**15. Verstellbare Füße:**

Ja

**2. Netzbreite [MM]:**

907

**16. Feuchtigkeitskontrolle:**

Nein

**3. Nettentiefe [MM]:**

760

**17. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**4. Nettohöhe [MM]:**

1023

**18. Steuertyp:**

mechanisch

**5. Nettogewicht / kg:**

100.00

**19. Dampftyp:**

Spritzen

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**20. Stabilere Version:**

Nein

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1160

**22. Verzögter Start:**

Ja

**9. Bruttogewicht [kg]:**

130.00

**23. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**

Nein

**11. Power Electric [KW]:**

12.600

**25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**

Nein

**12. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**26. Nachkochen:**

Nein

**13. Material:**

AISI 304

**27. Multi -Level -Kochen:**

Nein

**14. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**

Nein

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038560
EPMN 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

### 29. Langsames Kochen:

Nein

### 30. Fan Stop:

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:

2

### 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:

10

### 52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

### 53. GN -Gerätetiefe:

65

### 54. Lebensmittelregeneration:

Ja

### 55. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

4

### 56. Durchmesser Nominal:

DN 50

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038560
EPMN 1011 E	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

### 57. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"