Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 20
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Réglage avancé de l'humidité: Deux modes de saturation de la vapeur
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

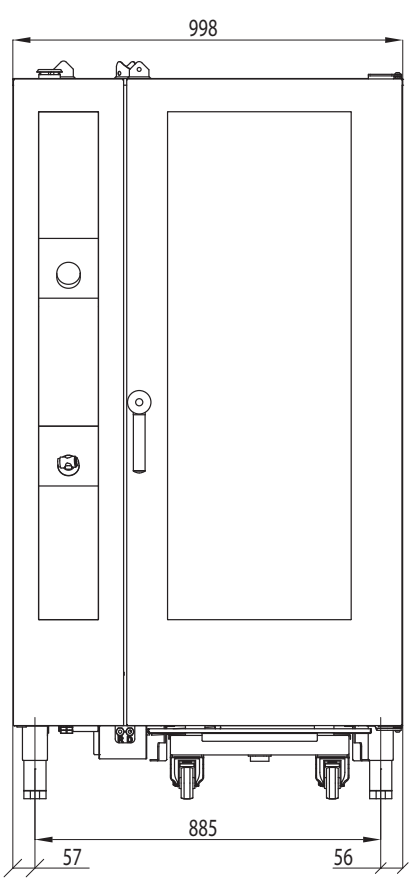
Code SAP	00020601	**Alimentation**	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	995	**Formation de la vapeur**	Injection
Profondeur nette [mm]	835	**Nombre de GN / EN**	20
Hauteur nette [mm]	1850	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Poids net [kg]	260.00	**Type de contrôle**	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	31.000		

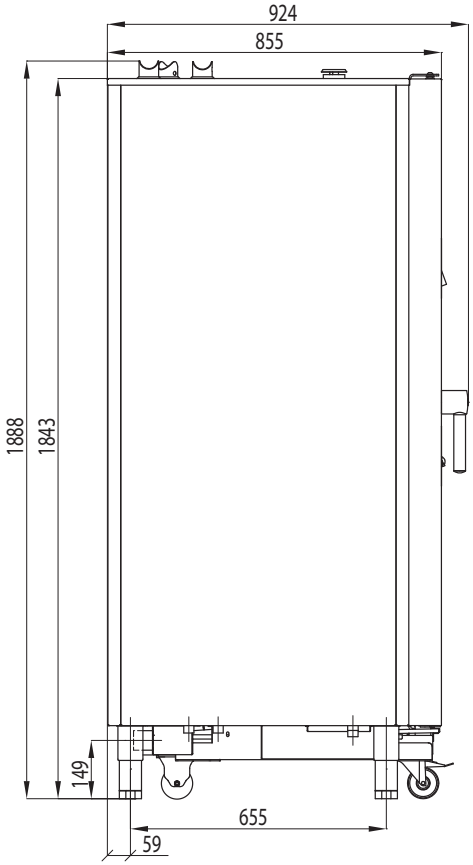
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

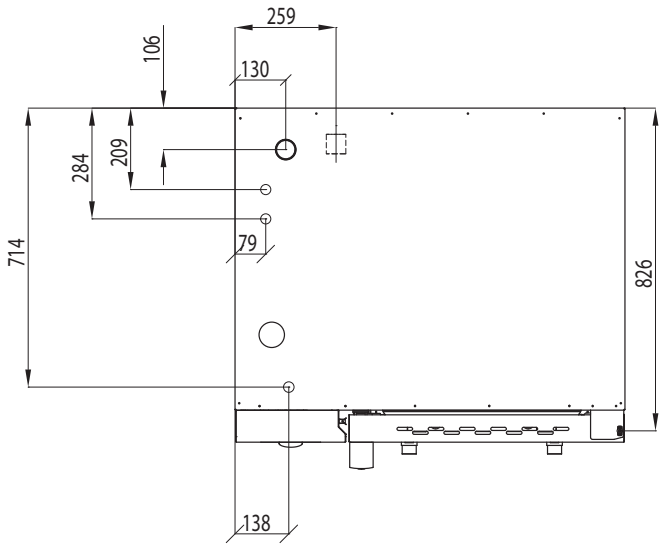
Fiche technique

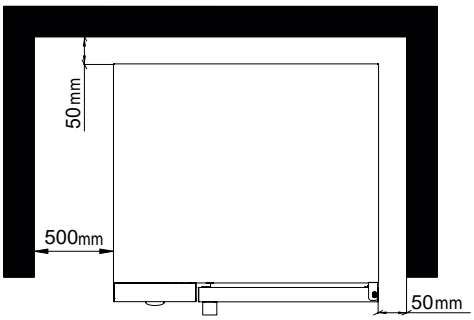
Dessin technique

Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00020601
MPD 2011 ERAM	**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 à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

1 Système de ventilation rapide de la chambre

ventilation rapide des odeurs

- gain de temps et d'argent

2 Portes de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)

facile à nettoyer et à laver

- faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

3 Éclairage LED de la chambre de cuisson

aperçu de l'intérieur du four mixte

- gain de temps et d'argent, lorsque nous n'ouvrons pas le four à convection, l'air chaud ne s'échappe pas

4 Chambre d'ébullition AISI 34 avec coins incurvés

facile à nettoyer et à laver

- faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

5 Pieds réglables en hauteur

variabilité du trafic

- possibilité de réglage de la hauteur

6 Contrôlez avec un seul bouton

simplicité

- gain de temps ; faciliter le travail et la force humaine - personnel plus heureux

7 Le chariot

cuit et gère jusqu'à 2 GN à la fois

- faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

8 Programmes de cuisson prédéfinis

la possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles

- gain de temps et d'argent

9 Mode de cuisson One Touch

démarrage immédiat du cycle de cuisson «d'une simple pression sur le programme»

- gain de temps et d'argent

10 Service facile

la possibilité de cuisiner différents plats en même temps

- gain de temps et d'argent

11 Super vapeur

possibilité de régler 2 niveaux d'humidité

- des repas savoureux et équilibrés

12 Fonction de maintien

possibilité de garder les aliments au chaud, service immédiat

- gain de temps et d'argent

13 Fonction régénératrice

régénération alimentaire

- nourriture savoureuse et plus précieuse, bel aspect du plat,

14 Contrôle des crémaillères

la possibilité de servir tous les plats en même temps au même endroit

- gain de temps et d'argent

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00020601
2. **Largeur nette [mm]:**
   995
3. **Profondeur nette [mm]:**
   835
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1850
5. **Poids net [kg]:**
   260.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1150
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1050
8. **Hauteur brute [mm]:**
   2100
9. **Poids brut [kg]:**
   290.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    31.000
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Matériel:**
    AISI 304
14. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
15. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    480
16. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    660
17. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    1430
18. **Pieds réglables:**
    Oui
19. **Type de contrôle:**
    Écran tactile + boutons
20. **Informations complémentaires:**
    Il n'y a pas de possibilité d'ouverture inversée de la porte (poignée à droite)
21. **Formation de la vapeur:**
    Injection
22. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
23. **Finition unifiée des repas Easyservice:**
    Oui
24. **Type de détergent:**
    Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau
25. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
    Non
26. **Réglage avancé de l'humidité:**
    Deux modes de saturation de la vapeur
27. **Cuisson lente:**
    À partir de 50 ° C
28. **Arrêt du ventilateur:**
    Immédiat lorsque la porte s'ouvre

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00020601
MPD 2011 ERAM	Groupe d'articles	Four à convection

29. Type d'éclairage:
LED

30. Matériau et forme de cavité:
AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

31. Fonction de maintien de température:
Oui

32. Équipement standard pour l'appareil:
Sonde centrale
Douchette à main rétractable
Système de lavage automatique (détergent liquide)
Le chariot
Wifi

33. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

34. Douchette:
Extractible

35. Distance entre les insertions [mm]:
65

36. Nombre de ventilateurs:
1

37. Nombre de vitesses du ventilateur:
6

38. Port USB:
Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware

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

40. Nombre d'étapes de recette:
9

41. Type de chauffage de l'appareil:
Combinaison de vapeur et d'air chaud

42. Nombre de GN / EN:
20

43. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 1/1, EN 600x400

44. Régénération des aliments:
Oui

45. Section des conducteurs CU [mm²]:
16

46. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

47. Connexion d'approvisionnement en eau:
3/4 «

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