Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	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, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00038562	**Formation de la vapeur**	Injection
Largeur nette [mm]	907	**Nombre de GN / EN**	10
Profondeur nette [mm]	752	**Taille de l'appareil - GN / EN [mm]**	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	1023	**Profondeur de l'appareil - GN [mm]**	65
Poids net [kg]	110.00	**Type de contrôle**	Écran tactile
Puissance électrique [kW]	17.400	**Taille de l'écran**	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Fiche technique

Dessin technique

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N

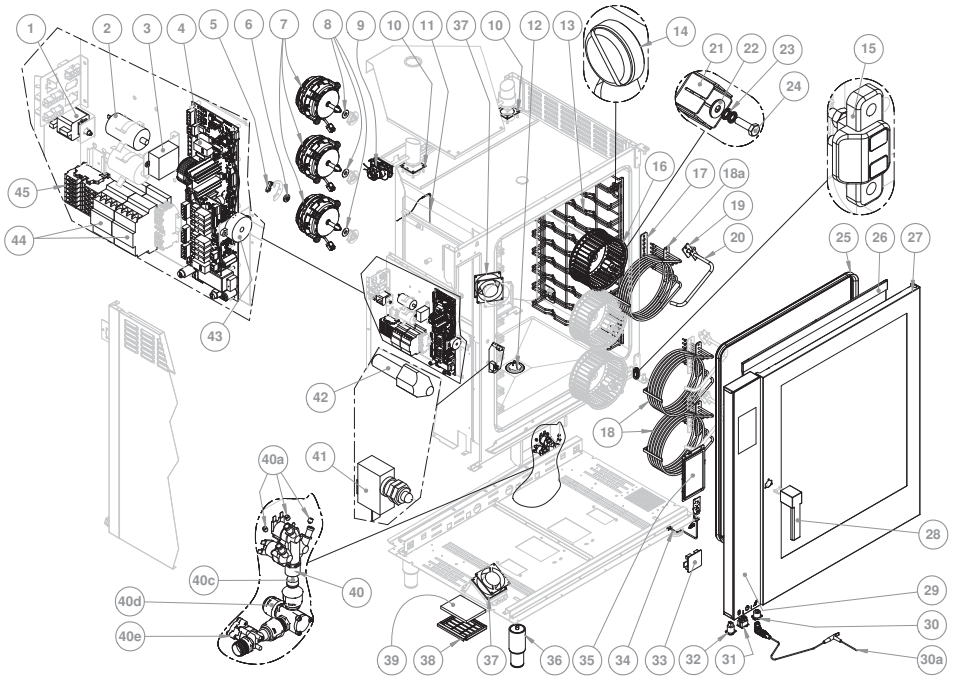
Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

Exploded view

Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL

Exploded view 1/2



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 renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038562
MPDN 1011 X EL	**Groupe d'articles**	Four à convection

1 **Système de ventilation rapide de la chambre**
élimination rapide des odeurs
– gain de temps et d'argent

2 **Porte de ventilation à double vitrage (les panneaux peuvent être ouverts)**
nettoyage et lavage faciles
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

3 **Éclairage LED de la chambre de cuisson**
Aperçu de l'intérieur du four mixte
– gain de temps et d'argent, car nous n'ouvrons pas le four mixte, l'air chaud ne s'échappe pas

4 **Chambre d'ébullition AISI 304 avec coins incurvés**
nettoyage et lavage faciles
– faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

5 **Pieds réglables en hauteur**
variabilité du trafic
– option de réglage de la hauteur

6 **Commande à bouton unique**
simplicité
– gain de temps; faciliter le travail et la force humaine - un personnel plus heureux

7 **Transport**
cuit et manipule jusqu'à 20 GN à la fois
– faibles coûts d'exploitation, gain de temps et d'argent

8 **Programmes de cuisson prédéfinis**
possibilité de contrôler 9 phases de cuisson pour chacune d'elles
– gain de temps et d'argent

9 **Mode de cuisson à une touche**
Démarrage instantané du cycle de cuisson avec « programme à une touche »
– gain de temps et d'argent

10 **Service facile**
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 maintenir la température des aliments, service immédiat
– gain de temps et d'argent

13 **Fonction de régénération**
régénération alimentaire
– nourriture savoureuse et plus précieuse, belle apparence du plat,

14 **Contrôle du rack**
possibilité de servir tous les repas en une seule fois dans un seul 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 mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00038562
2. **Largeur nette [mm]:**
   907
3. **Profondeur nette [mm]:**
   752
4. **Hauteur nette [mm]:**
   1023
5. **Poids net [kg]:**
   110.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   940
7. **Profondeur brute [mm]:**
   900
8. **Hauteur brute [mm]:**
   1078
9. **Poids brut [kg]:**
   130.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    17.400
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:**
    Oui, mesure indirecte
17. **Empilabilité:**
    Oui
18. **Type de contrôle:**
    Écran tactile
19. **Informations complémentaires:**
    Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
20. **Formation de la vapeur:**
    Injection
21. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui
22. **Taille de l'écran:**
    7»
23. **Traitement thermique Delta T:**
    Oui
24. **Finition unifiée des repas Easyservice:**
    Oui
25. **Cuisine nocturne:**
    Oui
26. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
    Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N

Modèle	Code SAP	00038562
MPDN 1011 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

27. Cuisson lente:
À partir de 50 ° C

28. Arrêt du ventilateur:
Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

29. Type d'éclairage:
Éclairage LED dans la porte, d'un côté

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

31. Ventilateur réversible:
Oui

32. Fonction de maintien de température:
Oui

33. Équipement standard pour l'appareil:
sonde un point

34. Matériel de l'élément chauffant:
Incoloy

35. Sonde:
Oui

36. Douchette:
Manuel (facultatif)

37. Distance entre les insertions [mm]:
74

38. Fonction: fumage:
Oui

39. L'éclairage intérieur:
Oui

40. Cuisson basse température:
Oui

41. Nombre de vitesses du ventilateur:
3

42. Nombre de programmes:
1000

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

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

45. Nombre de programmes prédéfinis:
100

46. Nombre d'étapes de recette:
9

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, EN 600x400

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four mixte électrique renforcé, injection, écran tactile couleur, porte gauche, 10x GN 1/1 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00038562
MPDN 1011 X EL	**Groupe d'articles**	Four à convection

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

54. Section des conducteurs CU [mm²]:
5

55. Diamètre nominal du tuyau:
DN 50

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

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