Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four pour préparation rapide 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021417
SO 4	**Groupe d’articles**	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 1
- Taille de l’appareil - GN / EN [mm]: GN 2/3
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l’écran: 7»
- Contrôle de l’humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l’humidité: Non
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non

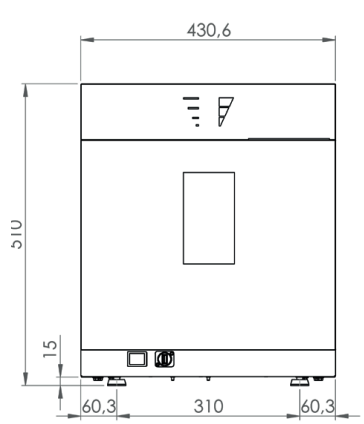
Code SAP	00021417	**Formation de la vapeur**	Injection
Largeur nette [mm]	431	**Nombre de GN / EN**	1
Profondeur nette [mm]	637	**Taille de l’appareil - GN / EN [mm]**	GN 2/3
Hauteur nette [mm]	510	**Type de contrôle**	Écran tactile
Poids net [kg]	45.00	**Taille de l’écran**	7»
Puissance électrique [kW]	3.300	**Max. hauteur du GN inséré [mm]**	400
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

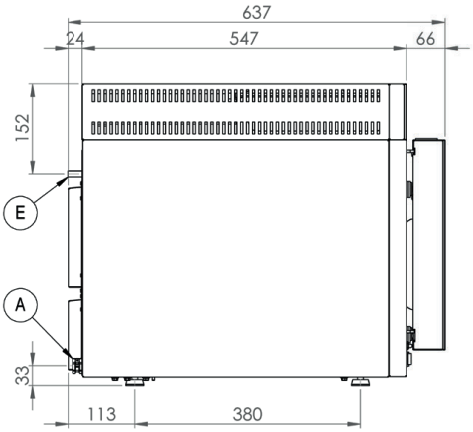
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

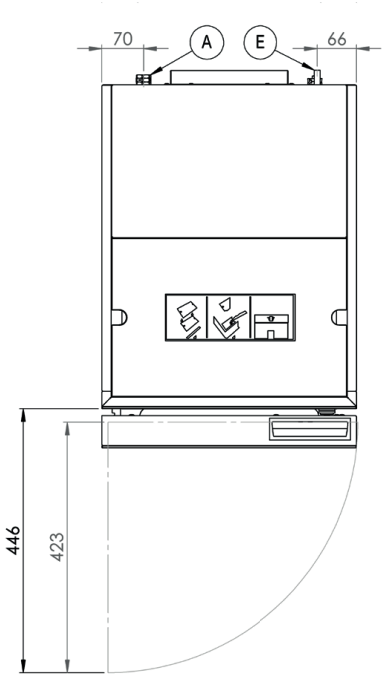
Fiche technique

Dessin technique

Four pour préparation rapide 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021417
SO 4	**Groupe d'articles**	Four à convection







A Electrical connection

E Humidity discharge

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

Fiche technique

Avantages du produit

Four pour préparation rapide 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021417
SO 4	**Groupe d'articles**	Four à convection

1 **Écran couleur tactile 7»**
clarté, contrôle simple et clair
- gain de temps et de main d'œuvre, rapidité de contrôle

2 **Pas de filtre ni de hotte**
il n'est pas nécessaire de nettoyer le filtre, la hotte ou de les remplacer
- facilité d'entretien, économies de coûts

3 **Aucune installation requise**
utilisation immédiate
- gain de temps, économie de coûts

4 **Préparation des aliments en moins de 2,5 minutes**
vitesse de préparation = chauffage des aliments
- gain de temps, économie de coûts

5 **Il permet de cuisiner, chauffer et régénérer**
plusieurs fonctions dans un seul appareil
- économiser de l'espace pour acheter plus d'appareils, économiser des coûts

6 **Système de cuisson combiné**
la nourriture est chaude à l'intérieur, croustillante à la surface
- nourriture plus savoureuse - pas caoutchouteuse comme celle du micro-ondes

7 **Aucun raccordement à l'eau requis**
variabilité du placement de l'appareil
- facilité d'entretien simple, économie de coûts, gain de temps, gain de place

8 **Jusqu'à 18 recettes prédéfinies**
contrôle intuitif, contrôle rapide
- gain de temps, économie de travail humain, personnel moins qualifié

9 **Personnalisation des recettes**
des recettes adaptées aux utilisateurs
- économie de travail et personnalisation

10 **Parties internes amovibles de l'appareil**
facile à nettoyer et à entretenir
- gain de temps, économie de coûts

11 **Plateau antiadhésif 2/3 GN**
sans avoir besoin d'utiliser du papier sulfurisé, sulfurisé ou aluminium
- économies de coûts, économies de matériel de préparation des aliments, gains de temps

12 **Accordeur PoP**
réglage automatique de la température et de l'humidité selon le résultat souhaité du client
- nourriture plus savoureuse, client satisfait, service satisfait

13 **PoP Vapeur + Impact d'Air**
technologie à vapeur pour accélérer le processus
- gain de temps, nourriture croustillante, nourriture savoureuse et non caoutchouteuse

14 **Flux - convection**
Circulation d'air chaud à grande vitesse à l'intérieur de la chambre
- savoureux plat croustillant en surface, chaud à l'intérieur, client satisfait

15 **Haute performance**
jusqu'à 4 cycles de cuisson avec un réservoir d'eau (3 l)
- coûts d'exploitation très faibles, gain de temps pour l'exploitation de l'appareil

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four pour préparation rapide 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021417
SO 4	**Groupe d'articles**	Four à convection

1. **Code SAP:**
   00021417
2. **Largeur nette [mm]:**
   431
3. **Profondeur nette [mm]:**
   637
4. **Hauteur nette [mm]:**
   510
5. **Poids net [kg]:**
   45.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   470
7. **Profondeur brute [mm]:**
   720
8. **Hauteur brute [mm]:**
   620
9. **Poids brut [kg]:**
   60.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    3.300
12. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
13. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Noir
14. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    360
15. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    445
16. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    255
17. **Contrôle de l'humidité:**
    Oui, mesure indirecte
18. **Empilabilité:**
    Non
19. **Type de contrôle:**
    Écran tactile
20. **Informations complémentaires:**
    GN 2/3 étagère simple; distance minimale d'un autre appareil - 5 cm; L'utilisation d'eau en bouteille empêche l'accumulation de calcaire dans les conduites d'eau.
21. **Capacité de la chaudière [L]:**
    0.00
22. **Formation de la vapeur:**
    Injection
23. **Version plus robuste:**
    Non
24. **Taille de l'écran:**
    7»
25. **Cuisson sur plusieurs niveaux:**
    Non
26. **Réglage avancé de l'humidité:**
    Non

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four pour préparation rapide 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00021417
SO 4	**Groupe d'articles**	Four à convection

27. Cuisson lente:
Non

28. Équipement standard pour l'appareil:
Grande pelle à four

29. Nombre de feux/foyers:
1

30. Port USB:
Oui, pour l'actualisation du firmware

31. Nombre de programmes prédéfinis:
18

32. Type de chauffage de l'appareil:
Vapeur

33. Nombre de GN / EN:
1

34. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:
GN 2/3

35. Max. hauteur du GN inséré [mm]:
400

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

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