

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038561
MPDN 1011 EL	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Delta t -Wärmeverbereitung: 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>	00038561	<b>Dampftyp</b>	Spritzen
<b>Netzbreite [MM]</b>	907	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Nettentiefe [MM]</b>	752	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1, EN 600x400
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1023	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettogewicht / kg]</b>	110.00	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Power Electric [KW]</b>	12.600	<b>Bildschirmgröße</b>	7“
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

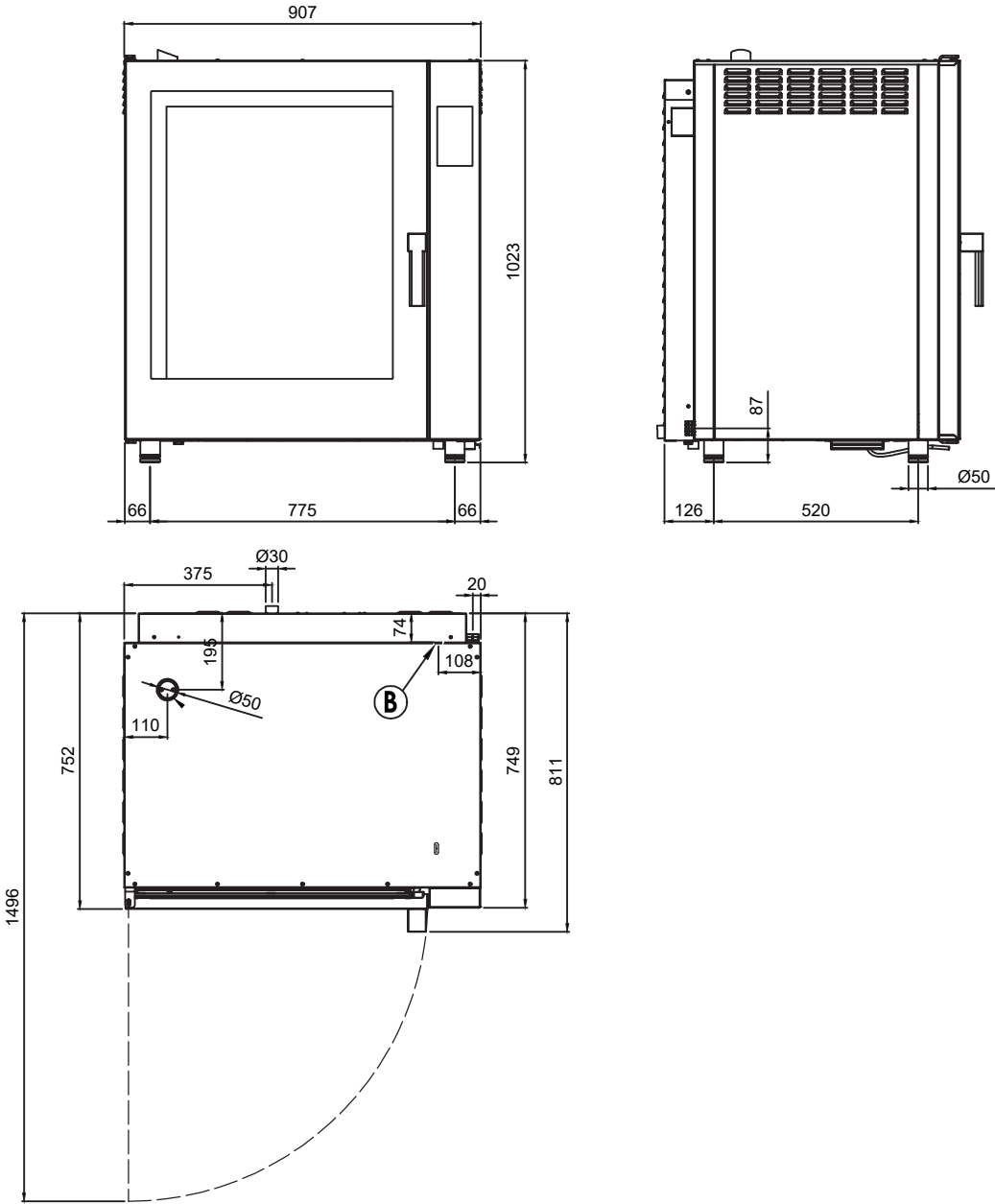
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038561
MPDN 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



### Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038561
<b>MPDN 1011 EL</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

- 1 Schnelles Kammerbelüftungssystem**  
 schnelle Entfernung von Gerüchen  
 – Zeit- und Kostenersparnis
- 2 Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)**  
 einfache Reinigung und Waschen  
 – Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedener Mitarbeiter
- 3 LED-Garraumbeleuchtung**  
 Übersicht im Inneren des Kombidämpfers  
 – Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht
- 4 Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken**  
 einfache Reinigung und Waschen  
 – Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedener Mitarbeiter
- 5 Höhenverstellbare Füße**  
 Variabilität des Verkehrs  
 – Höhenverstellmöglichkeit
- 6 Einknopfsteuerung**  
 Einfachheit  
 – Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedener Mitarbeiter
- 7 Wagen**  
 kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig  
 – niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten
- 8 Voreingestellte Kochprogramme**  
 Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen  
 – Zeit- und Kostenersparnis
- 9 One-Touch-Kochmodus**  
 Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“  
 – Zeit- und Kostenersparnis
- 10 Einfache Wartung**  
 Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten  
 – Zeit- und Kostenersparnis
- 11 Super Steam**  
 Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen  
 – leckere, ausgewogene Mahlzeiten
- 12 Hold-Funktion**  
 Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren  
 – Zeit- und Kostenersparnis
- 13 Regenerationsfunktion**  
 Lebensmittelregeneration  
 – schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts,
- 14 Rack-Steuerung**  
 Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren  
 – Zeit- und Kostenersparnis

**Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038561
<b>MPDN 1011 EL</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**1. SAP -Code:**

00038561

**2. Netzbreite [MM]:**

907

**3. Nettentiefe [MM]:**

752

**4. Nettohöhe [MM]:**

1023

**5. Nettogewicht / kg]:**

110.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

940

**7. Grobtiefe [MM]:**

900

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1078

**9. Bruttogewicht [kg]:**

130.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

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

12.600

**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. Dampfart:**

Spritzen

**21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**

Ja

**22. Bildschirmgröße:**

7"

**23. Delta t -Wärmevorbereitung:**

Ja

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

Ja

**25. Nachtkochen:**

Ja

**26. Multi-Level-Kochen:**

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

**Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1**

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038561
<b>MPDN 1011 EL</b>	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Konvektomaten

**27. Langsames Kochen:**

ab 50 °C

**28. Fan Stopp:**

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:**

10

**52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1, EN 600x400

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038561
MPDN 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

**53. GN -Gerätetiefe:**

65

**55. Durchmesser Nominal:**

DN 50

**54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**

4

**56. Wasserversorgungsanschluss:**

3/4"