

Technisches Datenblatt

REDFOX®

Produktmerkmale

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

Modell	SAP -Code	00038561
MPDN 1011 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	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 -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgeluftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00038561	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1023	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg	110.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

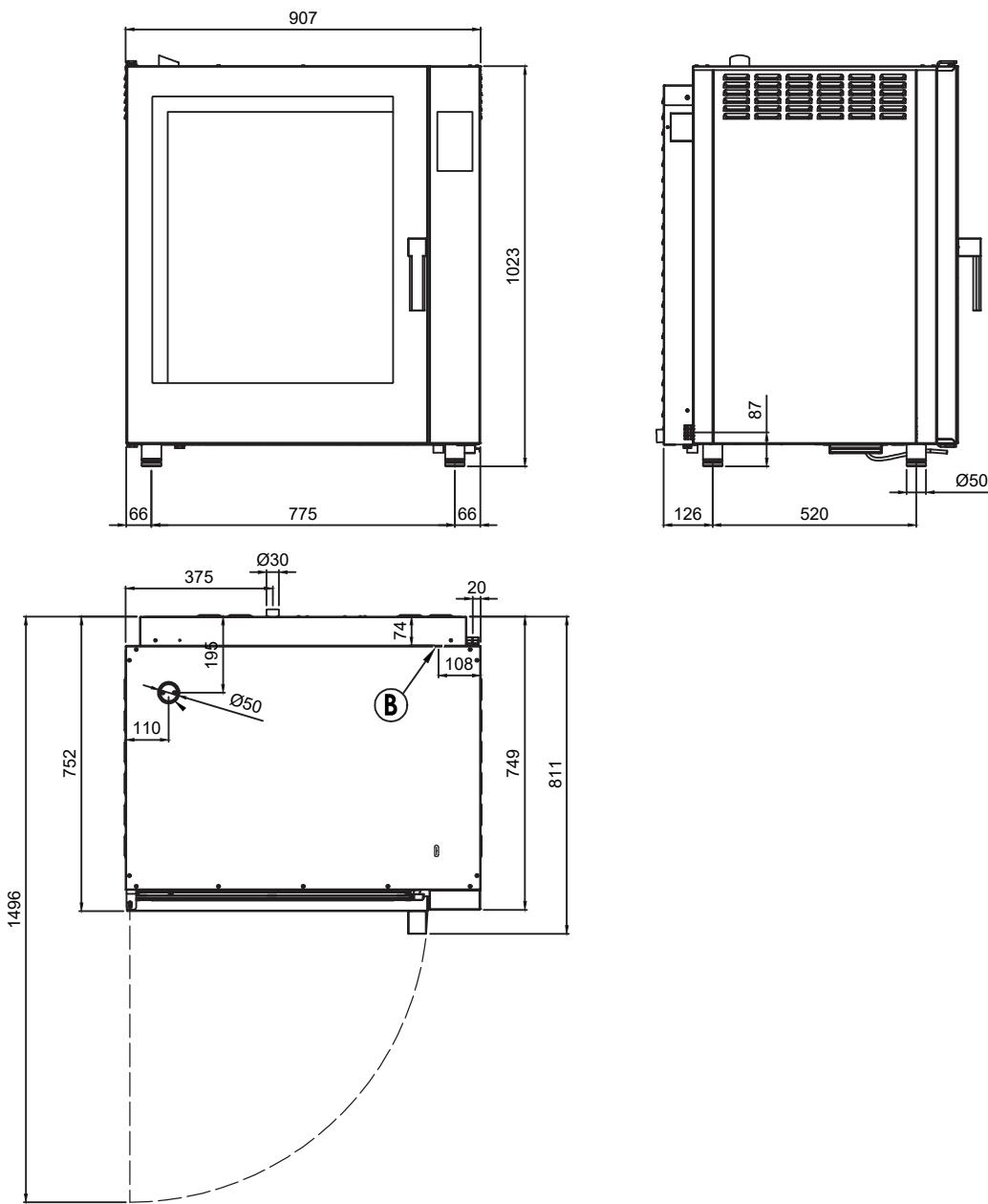
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

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

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



Technisches Datenblatt



Produkt Vorteile

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

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

- | | | | |
|----------|--|-----------|--|
| 1 | Schnelles Kammerbelüftungssystem
schnelle Entfernung von Gerüchen <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis | 10 | Einfache Wartung
Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig zuzubereiten <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis |
| 2 | Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)
einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none">– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | 11 | Super Steam
Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen <ul style="list-style-type: none">– leckere, ausgewogene Mahlzeiten |
| 3 | LED-Garraumbeleuchtung
Übersicht im Inneren des Kombidämpfers <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht | 12 | Hold-Funktion
Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der Speisen, sofortiges Servieren <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis |
| 4 | Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken
einfache Reinigung und Waschen <ul style="list-style-type: none">– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | 13 | Regenerationsfunktion
Lebensmittelregeneration <ul style="list-style-type: none">– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes Aussehen des Gerichts, |
| 5 | Höhenverstellbare Füße
Variabilität des Verkehrs <ul style="list-style-type: none">– Höhenverstellmöglichkeit | 14 | Rack-Steuerung
Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort zu servieren <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis |
| 6 | Einknopfsteuerung
Einfachheit <ul style="list-style-type: none">– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und Kraft – zufriedenere Mitarbeiter | | |
| 7 | Wagen
kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig <ul style="list-style-type: none">– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten | | |
| 8 | Voreingestellte Kochprogramme
Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis | | |
| 9 | One-Touch-Kochmodus
Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“ <ul style="list-style-type: none">– Zeit- und Kostenersparnis | | |

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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

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

1. SAP -Code:

00038561

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

2. Netzbreite [MM]:

907

15. Verstellbare Füße:

Ja

3. Nettentiefe [MM]:

752

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

4. Nettohöhe [MM]:

1023

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

5. Nettogewicht / kg:

110.00

18. Steuertyp:

Touchscreen

6. Bruttobreite [MM]:

940

19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

7. Grobtiefe [MM]:

900

20. Dampftyp:

Spritzen

8. Bruttohöhe [MM]:

1078

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

22. Bildschirmgröße:

7"

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

11. Power Electric [KW]:

12.600

24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

25. Nachkochen:

Ja

13. Material:

AISI 304

26. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

Technisches Datenblatt



technische Parameter

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

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

- 27. Langsames Kochen:**
ab 50 °C
- 28. Fan Stop:**
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, 10x 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"