Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038560
EPMN 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

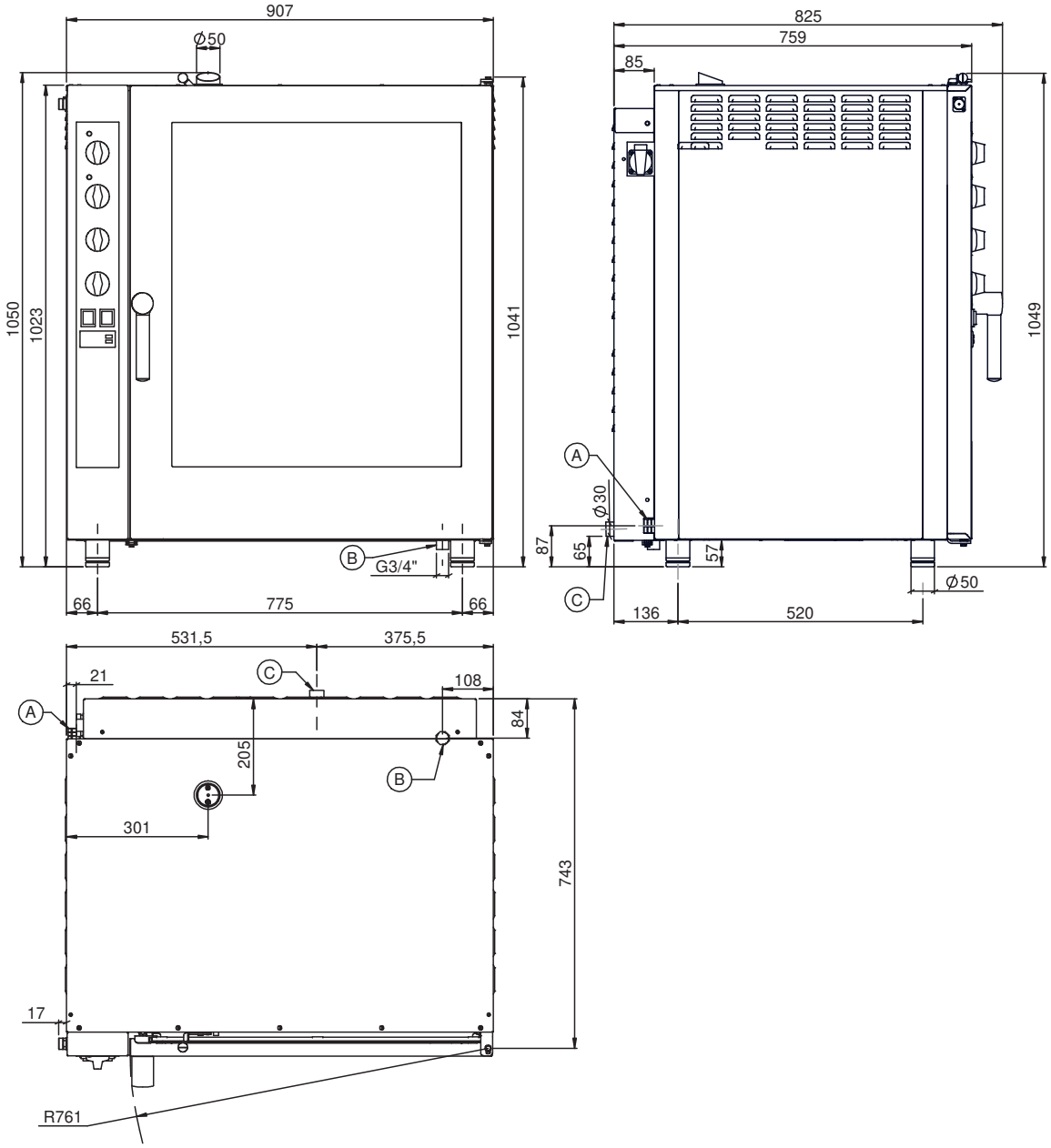
SAP -Code	00038560	**Wird geladen**	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	907	**Dampftyp**	Spritzen
Nettentiefe [MM]	760	**Anzahl der GN / en**	10
Nettohöhe [MM]	1023	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/1
Nettogewicht / kg]	100.00	**GN -Gerätetiefe**	65
Power Electric [KW]	12.600	**Steuertyp**	mechanisch

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038560
EPMN 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038560
EPMN 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

1

Direkteinspritzung

Dampferzeugung durch Aufsprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- einfache und effektive Lösung
- feuchter Dampf mit Wassertropfen

2

Manuelle Steuerung

Einstellen von Werten über Drehknöpfe

- zum Ba“zum Backen geeignet“
- „einfache Bedienung auch für nicht-technische Benutzer“cken geeignet

3

Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen

„Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen“
verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers“

- „ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen auf kleinerem Raum aufzustellen und so die Produktion zu steigern
- der Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten“

4

Temperaturbereich 30°C - 300°C

Beheizung der Kammer im Temperaturbereich von 30 bis 300 °C

- Möglichkeit zur Zubereitung verschiedenster Gerichte, vom Niedertemperaturbacken bis zum Grillen, Gratinieren und dergleichen

5

Edelstahlkonstruktion

„Das Baumaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl Gewährleistung einer langen Lebensdauer
„hoher Hygienestandard“

- „Sichere Lebensmittelzubereitung“
- lange Lebensdauer
- einfache Reinigung“

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038560
EPMN 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

1. **SAP -Code:**
   00038560
2. **Netzbreite [MM]:**
   907
3. **Nettentiefe [MM]:**
   760
4. **Nettohöhe [MM]:**
   1023
5. **Nettogewicht / kg]:**
   100.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   940
7. **Grobtiefe [MM]:**
   900
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   1160
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:**
    Nein
17. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
18. **Steuertyp:**
    mechanisch
19. **Dampftyp:**
    Spritzen
20. **Stabilere Version:**
    Nein
21. **Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:**
    Ja
22. **Verzögerter Start:**
    Ja
23. **Delta t -Wärmevorbereitung:**
    Ja
24. **Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:**
    Nein
25. **Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:**
    Nein
26. **Nachtkochen:**
    Nein
27. **Multi -Level -Kochen:**
    Nein
28. **Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:**
    Nein

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N

Modell	SAP -Code	00038560
EPMN 1011 E	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten

29. Langsames Kochen:
Nein

30. Fan Stopp:
Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

31. Beleuchtungstyp:
LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

32. Hohlraummaterial und Form:
AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:
Ja

34. Sustaince Box:
Ja

35. Heizelementmaterial:
Incoloy

36. Sonde:
Nein

37. Fernbedienung:
Nein

38. Dusche:
Nein

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:
74

40. Räucherfunktion:
Nein

41. Innenbeleuchtung:
Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:
Nein

43. Anzahl der Fans:
2

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
2

45. USB-Anschluss:
Nein

46. Türverfassung:
abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

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

53. GN -Gerätetiefe:
65

54. Lebensmittelregeneration:
Ja

55. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
4

56. Durchmesser Nominal:
DN 50

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Elektrischer Kombidämpfer, manuelle Sprühfunktion, 10× GN 1/1 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00038560
EPMN 1011 E	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Konvektomaten

57. Wasserversorgungsanschluss:
3/4“

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