

Produktmerkmale

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V Türen L

Modell SAP - Code 00014029

MSDBD 0611 EL Eine Gruppe von Artikeln - Web Konvektomaten



- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 40
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 5"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

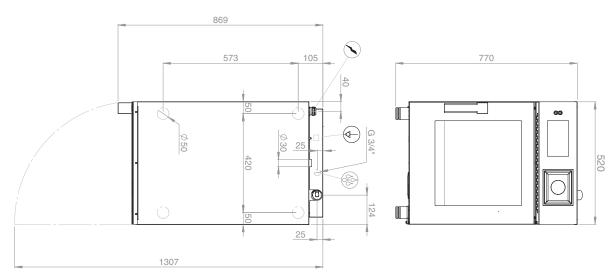
SAP -Code	00014029	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	803	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	519	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	770	GN -Gerätetiefe	40
Nettogewicht / kg]	92.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	13.800	Bildschirmgröße	5"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

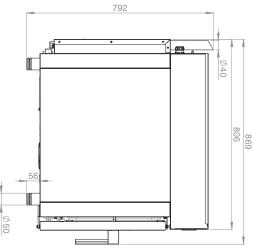


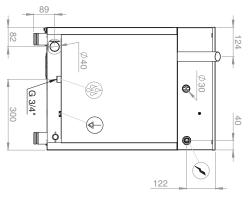
Technische Zeichnung

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V Türen L

Modell	SAP -Code	00014029
MSDBD 0611 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten









technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 63	k GN 1/1 automatische	Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V Türen L
Modell	SAP -Code	00014029
MSDBD 0611 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014029		14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 803		15. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
3. Nettentiefe [MM]: 519		16. Verfügbarkeit stapeln: Ja
4. Nettohöhe [MM]: 770		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 92.00		18. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
6. Bruttobreite [MM]: 580		19. Dampftyp: Spritzen
7. Grobtiefe [MM]: 920		20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 980		21. Verzögerter Start: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 104.00		22. Bildschirmgröße: 5"
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
11. Power Electric [KW]: 13.800		24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		25. Nachtkochen: Ja
13. Material: AISI 304		26. Waschsystem: geöffnet
27. Waschmitteltyp: flüssiges Waschmittel + Abspülen mit Wasser		41. Innenbeleuchtung: Ja



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch	6x GN 1/1 automatische V	Väsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V Türen L
Modell	SAP -Code	00014029
MSDBD 0611 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
28. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steu Wärmebehandlung für jedes Ge		42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
29. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein		43. Anzahl der Fans:
30. Langsames Kochen: ab 50 °C		44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:
31. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		45. Anzahl der Programme: 1000
32. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		46. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
33. Hohlraummaterial und Form: AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen		47. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
34. Reversibler Lüfter: Ja		48. Anzahl der voreingestellten Programme: 100
35. Sustaince Box: Ja		49. Anzahl der Rezeptschritte: 9
36. Heizelementmaterial: Incoloy		50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
37. Sonde: optionale		51. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
38. Dusche: manuell (optional)		52. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
39. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 30		53. Haccp: Ja
40. Räucherfunktion: Ja		54. Anzahl der GN / en:



technische Parameter

Kombidämpfer MINI elektrisch 6x GN 1/1 automatische Wäsche Einspritzung Touchdisplay Bedienfeld 5" 400 V Türen L				
Modell	SAP -Code	00014029		
MSDBD 0611 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten		
55. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: $ \frac{\text{GN } 1/1}{} $		58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:		
56. GN -Gerätetiefe: 40		59. Durchmesser Nominal: DN 50		

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com