

Caractéristiques du produit

Four à convection électrique 5x GN 2/3 version renforcée à injection, tactile, couleur, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014277
MPD 0523 X EL	Groupe d'articles	Four à convection



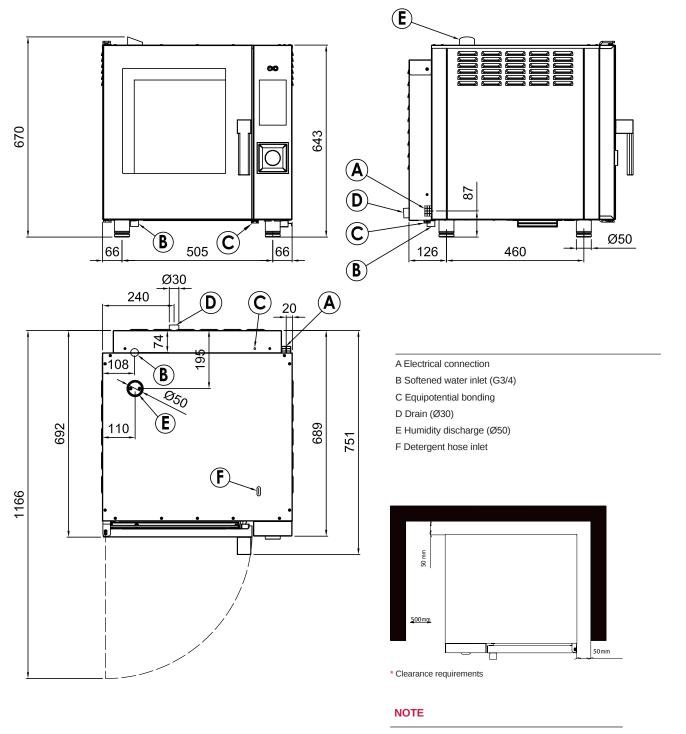
- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 7»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion
   Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00014277	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	637	Nombre de GN / EN	5
Profondeur nette [mm]	692	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Hauteur nette [mm]	657	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	65
Poids net [kg]	53.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	4.800	Taille de l'écran	7»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		



Dessin technique

Four à convection électrique 5x GN 2/3 version renforcée à injection, tactile, couleur, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014277
MPD 0523 X EL	Groupe d'articles	Four à convection



<sup>\*</sup> Drain line must be vented



Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x	GN 2/3 version renforcé	e à injection, tactile, couleur, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014277
MPD 0523 X EL	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00014277		<b>14. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 637		<b>15. Contrôle de l'humidité:</b> Oui, mesure indirecte
3. Profondeur nette [mm]: 692		<b>16. Empilabilité:</b> Oui
4. Hauteur nette [mm]: 657		<b>17. Type de contrôle:</b> Écran tactile + boutons
5. Poids net [kg]: 53.00		<b>18. Informations complémentaires:</b> Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 810		19. Formation de la vapeur: Injection
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 700		20. Version plus robuste: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 780		21. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 63.00		<b>22. Fonction: démarrage retardé:</b> Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Taille de l'écran:  7»
11. Puissance électrique [kW]: 4.800		24. Traitement thermique Delta T: Oui
<b>12. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>25. Finition unifiée des repas Easyservice:</b> Oui
13. Matériel:		26. Cuisine nocturne:

Oui

AISI 304



Paramètres techniques

Four à convection électrique 5x G	iN 2/3 version renforcée	à injection, tactile, couleur, porte gauche
Modèle	Code SAP	00014277
MPD 0523 X EL	Groupe d'articles	Four à convection
<b>27. Cuisson sur plusieurs niveaux:</b> Programme d'insertion - Contrôle pour chaque plat séparément	du traitement thermique	<b>40. L'éclairage intérieur:</b> Oui
28. Réglage avancé de l'humidité: Non		<b>41. Cuisson basse température:</b> Oui
<b>29. Cuisson lente:</b> À partir de 50 ° C		<b>42. Nombre de ventilateurs:</b> 1
<b>30. Arrêt du ventilateur:</b> Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		43. Nombre de vitesses du ventilateur:
<b>31. Type d'éclairage:</b> Éclairage LED dans la porte, d'un côté		<b>44. Nombre de programmes:</b> 1000
<b>32. Matériau et forme de cavité:</b> AISI 304, avec des coins arrondis p	our un nettoyage facile	<b>45. Port USB:</b> Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
<b>33. Ventilateur réversible:</b> Oui		<b>46. Construction de la porte:</b> Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
34. Fonction de maintien de température: Oui  35. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		<b>47. Nombre de programmes prédéfinis:</b> 100
		<b>48. Nombre d'étapes de recette:</b> 9
<b>36. Sonde:</b> Oui		<b>49. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>37. Douchette:</b> Manuel (facultatif)		<b>50. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
38. Distance entre les insertions [mm]:		<b>51. Type de chauffage de l'appareil:</b> Combinaison de vapeur et d'air chaud
39. Fonction: fumage:		52. HACCP:

Oui

Oui



Paramètres techniques

56. Régénération des aliments:

Oui

Four à convection électrique 5x GN 2/3 version renforcée à injection, tactile, couleur, porte gauche		
Modèle	Code SAP	00014277
MPD 0523 X EL	Groupe d'articles	Four à convection

<b>53. Nombre de GN / EN:</b> 5	<b>57. Section des conducteurs CU [mm²]:</b>
<b>54. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 1/1, EN 600x400	<b>58. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50
<b>55. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 65	<b>59. Connexion d'approvisionnement en eau:</b> 3/4 «

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