

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 10
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00011359	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	870	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	750	Nombre de GN / EN	10
Hauteur nette [mm]	1050	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	100.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	12.600	Type de contrôle	Mécanique

Fiche technique

Dessin technique



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle

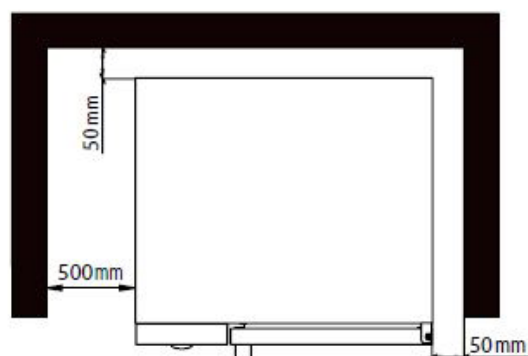
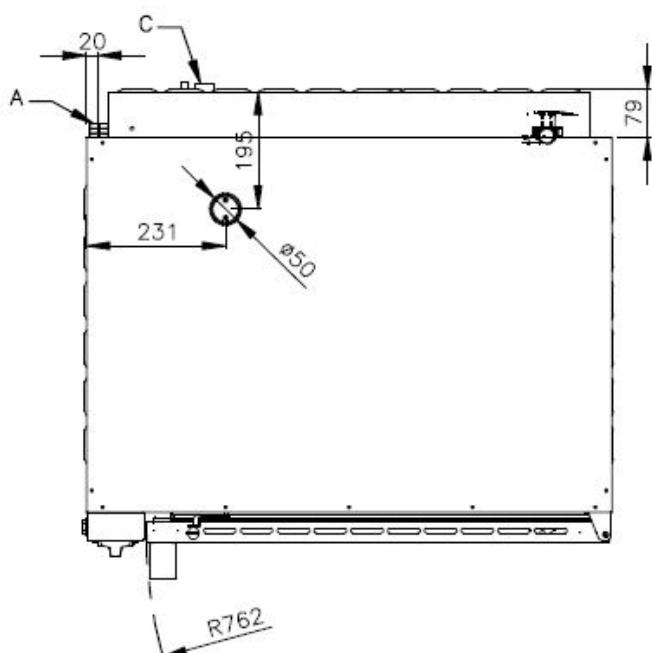
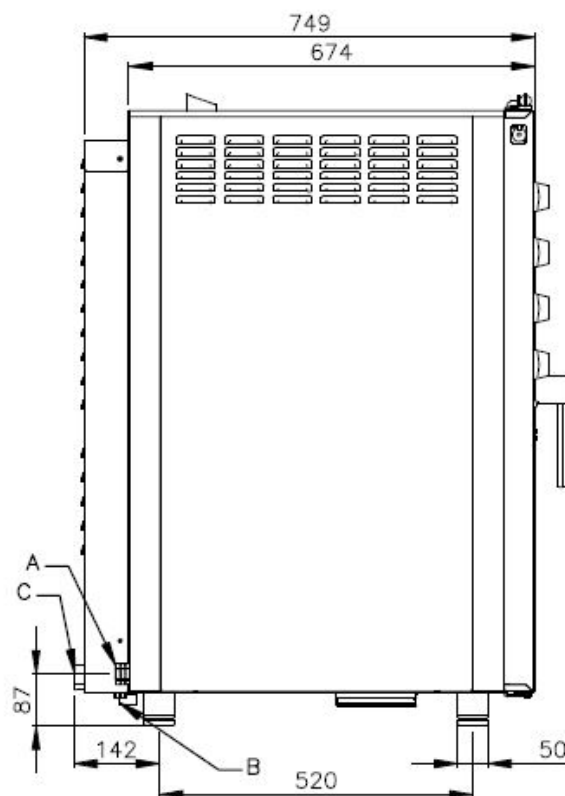
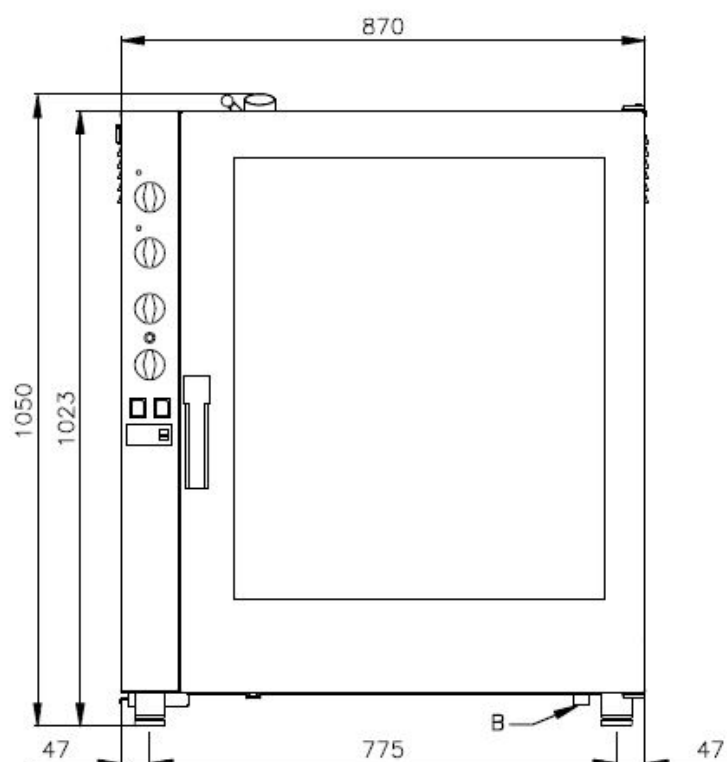
Code SAP

00011359

EPM 1011 E

Groupe d'articles

Four à convection



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Pulvérisation directe

Production de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- Une solution simple et efficace : Vapeur humide avec des gouttelettes d'eau

2

Commandes manuelles

Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- Convient pour la cuisson
- Facile à utiliser, même pour les opérateurs non férus de technologies

3

Kit de deux machines l'une sur l'autre

Kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre

Raccorde les raccords, les entrées, les drains et la ventilation du four à convection

- Permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits pour augmenter la production
- Le chef peut préparer deux plats différents en même temps

4

Plage de température 3°C - 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

- Il est possible de préparer une large gamme de plats, de la cuisson à basse température aux grillades, en passant par les gratins, etc.

5

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie

Haut niveau d'hygiène

- Préparation sécuritaire des aliments
- Longue durée de vie
- Nettoyage facile

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00011359

2. Largeur nette [mm]:

870

3. Profondeur nette [mm]:

750

4. Hauteur nette [mm]:

1050

5. Poids net [kg]:

100.00

6. Largeur brute [mm]:

940

7. Profondeur brute [mm]:

900

8. Hauteur brute [mm]:

1160

9. Poids brut [kg]:

130.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

12.600

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Non

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Mécanique

19. Formation de la vapeur:

Injection

20. Version plus robuste:

Non

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Fonction de fumage à froid:

Non

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

26. Cuisine nocturne:

Non

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

28. Réglage avancé de l'humidité:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

29. Cuisson lente:

Non

30. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

31. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

32. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:

Oui

34. Fonction de maintien de température:

Oui

35. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

36. Sonde:

Non

37. Télécommande:

Non

38. Douchette:

Non

39. Distance entre les insertions [mm]:

74

40. Fonction: fumage:

Non

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Non

43. Nombre de ventilateurs:

2

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

2

45. Nombre de programmes:

1000

46. Port USB:

Non

47. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

48. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

49. Température maximale de l'appareil [° C]:

280

50. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

51. HACCP:

Oui

52. Nombre de GN / EN:

10

53. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

54. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

55. Régénération des aliments:

Oui

56. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à convection électrique 10x GN 1/1 manuel, à injection 400 V

Modèle	Code SAP	00011359
EPM 1011 E	Groupe d'articles	Four à convection

57. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

58. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «