

Produktmerkmale

| Kombidämpfer elektrisch 5x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00014281 |
| MPD 0511 X EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |



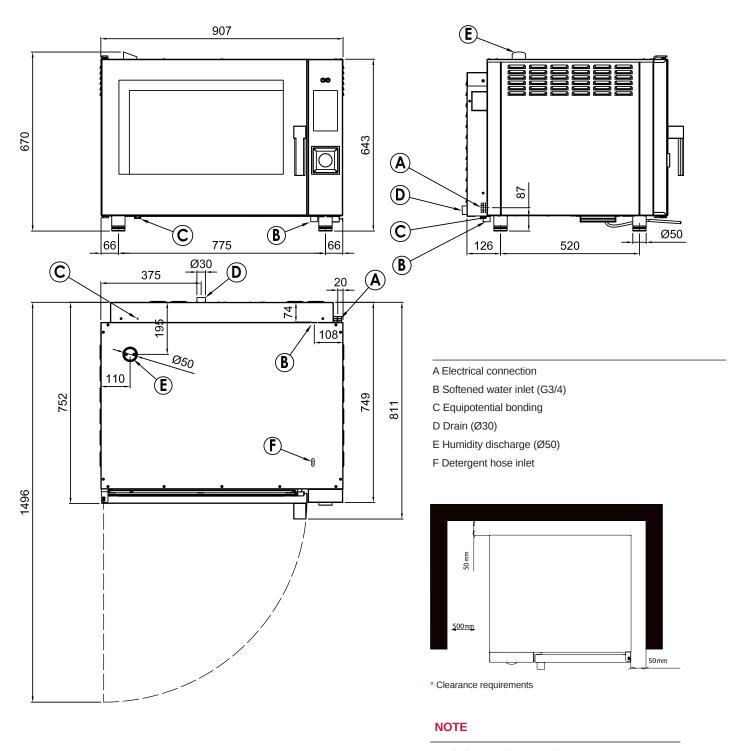
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

| SAP -Code | 00014281 | Dampftyp | Spritzen |
|---------------------|--------------------|------------------------------|---------------------|
| Netzbreite [MM] | 907 | Anzahl der GN / en | 5 |
| Nettentiefe [MM] | 752 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1, EN 600x400 |
| Nettohöhe [MM] | 657 | GN -Gerätetiefe | 65 |
| Nettogewicht / kg] | 75.00 | Steuertyp | Touchscreen + Knopf |
| Power Electric [KW] | 7.700 | Bildschirmgröße | 7" |
| Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz | | |



Technische Zeichnung

| Kombidämpfer elektrisch 5x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00014281 |
| MPD 0511 X EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |



^{*} Drain line must be vented



technische Parameter

| Kombidämpfer elektrisch 5x | GN 1/1 verstärkte Version I | Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür |
|--|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00014281 |
| MPD 0511 X EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| 1. SAP -Code: 00014281 | | 14. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl |
| 2. Netzbreite [MM]: 907 | | 15. Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen |
| 3. Nettentiefe [MM]: 752 | | 16. Verfügbarkeit stapeln: Ja |
| 4. Nettohöhe [MM]: 657 | | 17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf |
| 5. Nettogewicht / kg]: 75.00 | | 18. Weitere Informationen: Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben) |
| 6. Bruttobreite [MM]: 940 | | 19. Dampftyp: Spritzen |
| 7. Grobtiefe [MM]: 900 | | 20. Stabilere Version: Ja |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 780 | | 21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 85.00 | | 22. Verzögerter Start: Ja |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 23. Bildschirmgröße: |
| 11. Power Electric [KW]: 7.700 | | 24. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja |
| 12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz | | 25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Ja |
| 13. Material: | | 26. Nachtkochen: |

Ja

AISI 304



technische Parameter

| Kombidämpfer elektrisch 5 | 5x GN 1/1 verstärkte Version E | inspritzung Touchdisplay farbig linke Tür |
|--|--|--|
| Modell | SAP -Code | 00014281 |
| MPD 0511 X EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| 27. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Wärmebehandlung für jede | | 40. Innenbeleuchtung: Ja |
| 28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein | | 41. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja |
| 29. Langsames Kochen: ab 50 °C | | 42. Anzahl der Fans: |
| 30. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst | | 43. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: |
| 31. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite | | 44. Anzahl der Programme: |
| 32. Hohlraummaterial und F o AISI 304, mit gerundeten Ec | orm: ken für das einfache Reinigen | 45. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware |
| 33. Reversibler Lüfter: Ja | | 46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar |
| 34. Sustaince Box: Ja | | 47. Anzahl der voreingestellten Programme: 100 |
| 35. Heizelementmaterial: Incoloy | | 48. Anzahl der Rezeptschritte: 9 |
| 6. Sonde: Ja | | 49. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50 |
| 37. Dusche: manuell (optional) | | 50. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300 |
| 38. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74 | | 51. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft |
| 39. Räucherfunktion: | | 52. Haccp: |

Ja

Ja



technische Parameter

| Kombidämpfer elektrisch 5x GN 1/1 verstärkte Version Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür | | |
|---|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00014281 |
| MPD 0511 X EL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| 53. Anzahl der GN / en: | | 57. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 1,5 |
| 54. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400 | | 58. Durchmesser Nominal: DN 50 |
| 55. GN -Gerätetiefe: 65 | | 59. Wasserversorgungsanschluss: 3/4" |

56. Lebensmittelregeneration:

Ja