

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 10x GN	1/1 Einspritzung Touchdis	play farbig automatisches Waschen
Modell	SAP -Code	00014256
MPD 1011 ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



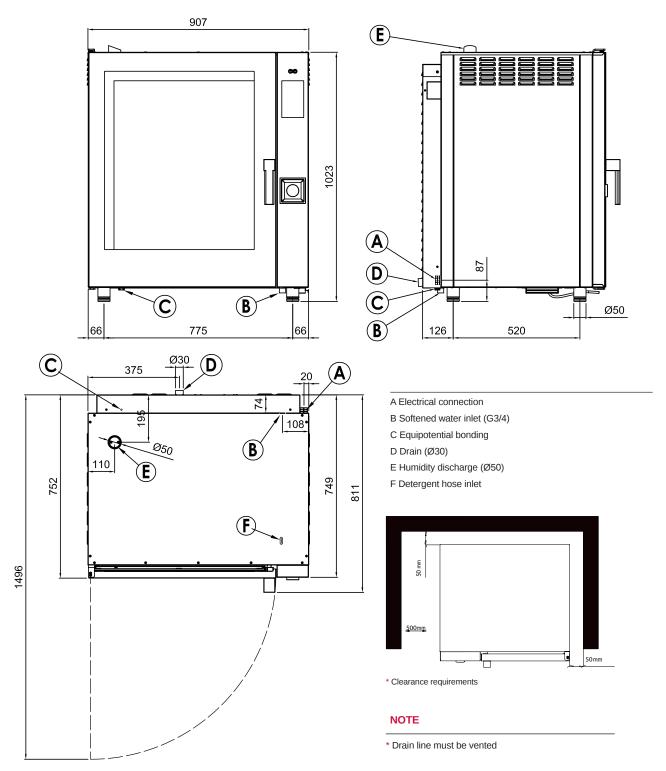
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014256	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1037	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	110.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	12.600	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 10x GN	1/1 Einspritzung Touchdis	play farbig automatisches Waschen
Modell	SAP -Code	00014256
MPD 1011 ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten





technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x	GN 1/1 Einspritzung Touc	hdisplay farbig automatisches Waschen
Modell	SAP -Code	00014256
MPD 1011 ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
1. SAP -Code: 00014256		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]: 1037		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 110.00		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. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
8. Bruttohöhe [MM]:		21. Verzögerter Start: Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 130.00		22. Bildschirmgröße:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
11. Power Electric [KW]: 12.600		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 + Abspüle	en mit Wasser	41. Innenbeleuchtung: Ja



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 103	c GN 1/1 Einspritzung Touch	ndisplay farbig automatisches Waschen
Modell	SAP -Code	00014256
MPD 1011 ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
28. Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Ste Wärmebehandlung für jedes G	0	42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja
29. Erweiterte Feuchtigkeitsan Nein	passung:	43. Anzahl der Fans:
30. Langsames Kochen: ab 50 °C		44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: 3
31. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung beim	Öffnen der Tür, ungebremst	45. Anzahl der Programme: 1000
32. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türer	n, auf einer Seite	46. USB-Anschluss: Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
33. Hohlraummaterial und For AISI 304, mit gerundeten Ecke		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:
36. Heizelementmaterial: Incoloy		50. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
37. Sonde: Ja		51. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300
38. Dusche: manuell (optional)		52. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft
39. Abstand zwischen den Schichten [mm]: 74		53. Haccp: Ja
40. Räucherfunktion:		54. Anzahl der GN / en:

Ja

10



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 10x GN 1/1 Einspritzung Touchdisplay farbig automatisches Waschen			
Modell	SAP -Code	00014256	
MPD 1011 ELAM	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	
55. GN / EN -Größe im Gerät [mm GN 1/1, EN 600x400]:	58. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 4	
-]:		

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