

Produktmerkmale

| Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3 | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00038557 |
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |



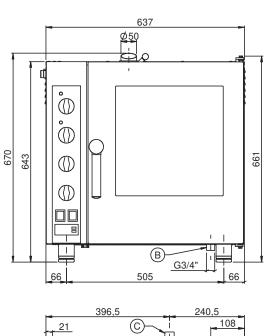
- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: mechanisch
- Feuchtigkeitskontrolle: Nein
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Nein
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

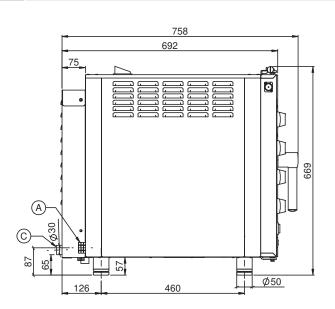
| SAP -Code | 00038557 | Wird geladen | 230 V / 1N - 50 Hz |
|---------------------|----------|------------------------------|--------------------|
| Netzbreite [MM] | 635 | Dampftyp | Spritzen |
| Nettentiefe [MM] | 689 | Anzahl der GN / en | 5 |
| Nettohöhe [MM] | 643 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 2/3 |
| Nettogewicht / kg] | 52.00 | GN -Gerätetiefe | 65 |
| Power Electric [KW] | 3.300 | Steuertyp | mechanisch |

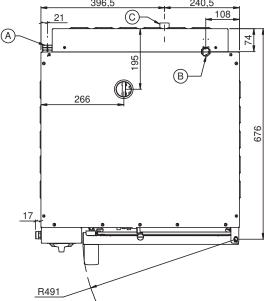


Technische Zeichnung

| Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3 | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00038557 |
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |







2024-02-15 1 www.rmgastro.com



Produkt Vorteile

| Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3 | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00038557 |
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

1

Direkteinspritzung

Dampferzeugung durch Aufsprühen von Wasser auf Heizelemente direkt in der Kammer

- einfache und effektive Lösung
- feuchter Dampf mit Wassertropfen

2

Manuelle Steuerung

Einstellen von Werten über Drehknöpfe

- zum Ba"zum Backen geeignet"
- "einfache Bedienung auch für nicht-technische Benutzer"cken geeignet

3

Bausatz aus zwei übereinander stehenden Maschinen

"Verbindungssatz zum Übereinanderstapeln zweier Maschinen" verbindet die Anschlüsse, Zuläufe, Abläufe und die Belüftung des unteren Kombidämpfers"

- "ermöglicht dem Benutzer, zwei Maschinen auf kleinerem Raum aufzustellen und so die Produktion zu steigern
- der Koch kann zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten"

4

Temperaturbereich 30°C - 300°C

Beheizung der Kammer im Temperaturbereich von 30 bis 300 °C

 Möglichkeit zur Zubereitung verschiedenster Gerichte, vom Niedertemperaturbacken bis zum Grillen, Gratinieren und dergleichen

5

Edelstahlkonstruktion

"Das Baumaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl Gewährleistung einer langen Lebensdauer "hoher Hygienestandard"

- "Sichere Lebensmittelzubereitung"
- lange Lebensdauer
- einfache Reinigung"



technische Parameter

| Four à convection électrique | Système d'injection manu | rel 5x GN 2/3 |
|---|-----------------------------------|---|
| Modell | SAP -Code | 00038557 |
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| 1. SAP -Code: 00038557 | | 15. Verstellbare Füße: Ja |
| 2. Netzbreite [MM]: 635 | | 16. Feuchtigkeitskontrolle: Nein |
| 3. Nettentiefe [MM]: 689 | | 17. Verfügbarkeit stapeln: Ja |
| 4. Nettohöhe [MM]: 643 | | 18. Steuertyp: mechanisch |
| 5. Nettogewicht / kg]: 52.00 | | 19. Dampftyp: Spritzen |
| 6. Bruttobreite [MM]: | | 20. Stabilere Version: Nein |
| 7. Grobtiefe [MM]: | | 21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja |
| 8. Bruttohöhe [MM]: 780 | | 22. Verzögerter Start: Ja |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 60.00 | | 23. Delta t -Wärmevorbereitung: Ja |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion: Nein |
| 11. Power Electric [KW]: 3.300 | | 25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService: Nein |
| 12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz | | 26. Nachtkochen: Nein |
| 13. Material: AISI 304 | | 27. Multi -Level -Kochen: Nein |
| 14. Die Außenfarbe des Geräts | : | 28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: |

Nein

Edelstahl



technische Parameter

| Iodell | SAP -Code | 00038557 |
|--|--|--|
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |
| 9. Langsames Kochen: Nein | | 43. Anzahl der Fans: |
| 0. Fan Stopp: Betriebsunterbrechung be | m Öffnen der Tür, ungebremst | 44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten: |
| 1. Beleuchtungstyp: LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite | | 45. USB-Anschluss: Nein |
| 22. Hohlraummaterial und F AISI 304, mit gerundeten Ed | Form: cken für das einfache Reinigen | 46. Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar |
| 3. Reversibler Lüfter: Ja | | 47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50 |
| I. Sustaince Box: Ja | | 48. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 300 |
| 5. Heizelementmaterial: Incoloy | | 49. Geräteheiztyp: Kombination von Dampf und Heißluft |
| 6. Sonde: Nein | | 50. Haccp: Ja |
| 7. Fernbedienung: Nein | | 51. Anzahl der GN / en: 5 |
| B. Dusche: Nein | | 52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3 |
| 9. Abstand zwischen den Schichten [mm]: | | 53. GN -Gerätetiefe: 65 |
| D. Räucherfunktion: Nein | | 54. Lebensmittelregeneration: Ja |
| 1. Innenbeleuchtung: Ja | | 55. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,75 |
| | | E. Barrelan and Namitaela |

56. Durchmesser Nominal:

DN 50

Nein

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:



technische Parameter

| Four à convection électrique Système d'injection manuel 5x GN 2/3 | | |
|---|-----------------------------------|---------------|
| Modell | SAP -Code | 00038557 |
| EPMN 0523 E | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Konvektomaten |

57. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"