

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 -Wärmeverbereitung: 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

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“

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. SAP -Code:

00038557

2. Netzbreite [MM]:

635

3. Nettentiefe [MM]:

689

4. Nettohöhe [MM]:

643

5. Nettogewicht / kg]:

52.00

6. Bruttobreite [MM]:

810

7. Grobtiefe [MM]:

700

8. Bruttohöhe [MM]:

780

9. Bruttogewicht [kg]:

60.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

3.300

12. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Nein

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

mechanisch

19. Dampftyp:

Spritzen

20. Stabilere Version:

Nein

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Verzögerter Start:

Ja

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Kaltes Rauch-Drogen-Funktion:

Nein

25. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Nein

26. Nachtkochen:

Nein

27. Multi -Level -Kochen:

Nein

28. Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung:

Nein

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

29. Langsames Kochen:

Nein

30. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

31. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

32. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

33. Reversibler Lüfter:

Ja

34. Sustaince Box:

Ja

35. Heizelementmaterial:

Incoloy

36. Sonde:

Nein

37. Fernbedienung:

Nein

38. Dusche:

Nein

39. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

40. Räucherfunktion:

Nein

41. Innenbeleuchtung:

Ja

42. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein

43. Anzahl der Fans:

1

44. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

2

45. USB-Anschluss:

Nein

46. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

48. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

49. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

50. Haccp:

Ja

51. Anzahl der GN / en:

5

52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/3

53. GN -Gerätetiefe:

65

54. Lebensmittelregeneration:

Ja

55. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75

56. Durchmesser Nominal:

DN 50

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"