

Caractéristiques du produit

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5» 400 V Porte L

Modèle	Code SAP	00014029
MSDBD 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 6
- Taille de l'appareil GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil GN [mm]: 40
- Type de contrôle: Écran tactile + boutons
- Taille de l'écran: 5»
- Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion
  - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

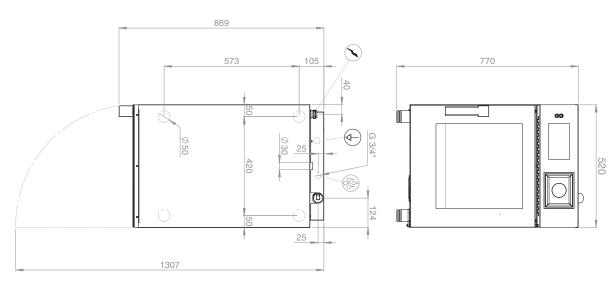
Code SAP	00014029	Formation de la vapeur	Injection
Largeur nette [mm]	803	Nombre de GN / EN	6
Profondeur nette [mm]	519	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	770	Profondeur de l'appa- reil - GN [mm]	40
Poids net [kg]	92.00	Type de contrôle	Écran tactile + boutons
Puissance électrique [kW]	13.800	Taille de l'écran	5»
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

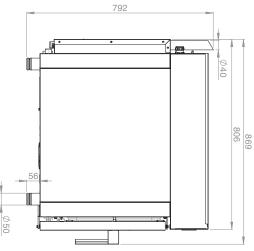


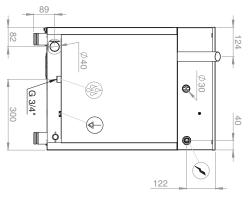
Dessin technique

#### Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5 » 400 V Porte L

Modèle	Code SAP	00014029
MSDBD 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection









Paramètres techniques

Four à convection MINI électrique 400 V Porte L	6x GN 1/1 lavage auto	matique, à injection, panneau de commande tactile 5»
Modèle	Code SAP	00014029
MSDBD 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection
<b>1. Code SAP:</b> 00014029		<b>14. La couleur extérieure de l'appareil:</b> Acier inoxydable
2. Largeur nette [mm]: 803		<b>15. Contrôle de l'humidité:</b> Oui, mesure indirecte
3. Profondeur nette [mm]: 519		<b>16. Empilabilité:</b> Oui
4. Hauteur nette [mm]: 770		<b>17. Type de contrôle:</b> Écran tactile + boutons
<b>5. Poids net [kg]:</b> 92.00		<b>18. Informations complémentaires:</b> Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 580		19. Formation de la vapeur: Injection
7. Profondeur brute [mm]: 920		<b>20. Cheminée pour l'extraction d'humidité:</b> Oui
8. Hauteur brute [mm]: 980		<b>21. Fonction: démarrage retardé:</b> Oui
9. Poids brut [kg]: 104.00		<b>22. Taille de l'écran:</b> 5»
10. Type d'appareil: Appareil électrique		23. Traitement thermique Delta T: Oui
11. Puissance électrique [kW]: 13.800		<b>24. Finition unifiée des repas Easyservice:</b> Oui
<b>L2. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		25. Cuisine nocturne: Oui
13. Matériel: AISI 304		<b>26. Système de lavage:</b> Ouvert
<b>27. Type de détergent:</b> Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau		<b>41. L'éclairage intérieur:</b> Oui



Paramètres techniques

Modèle	Code SAP	00014029
MSDBD 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection
8. Cuisson sur plusieurs niveaux Programme d'insertion - Contrôl pour chaque plat séparément		<b>42. Cuisson basse température:</b> Oui
<b>29. Réglage avancé de l'humidité:</b> Non		<b>43. Nombre de ventilateurs:</b>
<b>30. Cuisson lente:</b> À partir de 50 ° C		<b>44. Nombre de vitesses du ventilateur:</b> 3
<b>31. Arrêt du ventilateur:</b> Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée		<b>45. Nombre de programmes:</b> 1000
<b>32. Type d'éclairage:</b> Éclairage LED dans la porte, d'un côté		<b>46. Port USB:</b> Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware
33. Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis	pour un nettoyage facile	<b>47. Construction de la porte:</b> Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile
<b>34. Ventilateur réversible:</b> Oui		<b>48. Nombre de programmes prédéfinis:</b> 100
<b>35. Fonction de maintien de température:</b> Oui		<b>49. Nombre d'étapes de recette:</b> 9
36. Matériel de l'élément chauffant: Incoloy		<b>50. Température minimale de l'appareil [° C]:</b>
<b>37. Sonde:</b> Facultatif		<b>51. Température maximale de l'appareil [° C]:</b> 300
38. Douchette:  Manuel (facultatif)		<b>52. Type de chauffage de l'appareil:</b> Combinaison de vapeur et d'air chaud
<b>39. Distance entre les insertions [mm]:</b>		<b>53. HACCP:</b> Oui
40. Fonction: fumage:		54. Nombre de GN / EN:

Oui

6



Paramètres techniques

Four à convection MINI électrique 6x GN 1/1 lavage automatique, à injection, panneau de commande tactile 5» 400 V Porte L			
Modèle	Code SAP	00014029	
MSDBD 0611 EL	Groupe d'articles	Four à convection	
<b>55. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 1/1		58. Section des conducteurs CU [mm²]:  4	
<b>56. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:</b> 40		<b>59. Diamètre nominal du tuyau:</b> DN 50	
<b>57. Régénération des aliments:</b> Oui		60. Connexion d'approvisionnement en eau:	

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