

Produktmerkmale

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014279
MPD 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



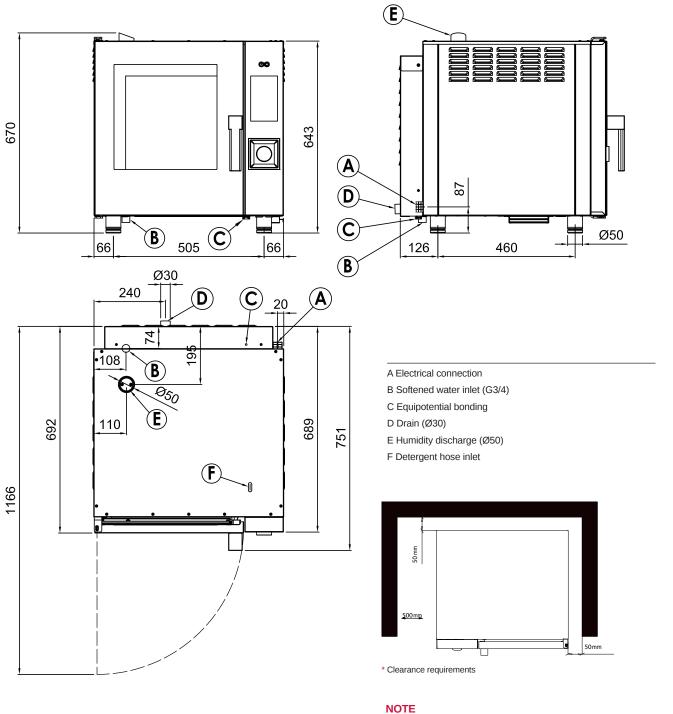
- Dampftyp: SpritzenAnzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 2/3
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen + Knopf
- Bildschirmgröße: 7"
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Erweiterte Feuchtigkeitsanpassung: Nein
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00014279	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	637	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	692	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/3
Nettohöhe [MM]	657	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	53.00	Steuertyp	Touchscreen + Knopf
Power Electric [KW]	3.300	Bildschirmgröße	7"
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür		
Modell	SAP -Code	00014279
MPD 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten



<sup>\*</sup> Drain line must be vented



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 5x G	N 2/3 Einspritzung Touch	display farbig linke Tür
Modell	SAP -Code	00014279
MPD 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
<b>1. SAP -Code:</b> 00014279		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
2. Netzbreite [MM]: 637		<b>15. Feuchtigkeitskontrolle:</b> Ja, indirektes Messen
3. Nettentiefe [MM]: 692		<b>16. Verfügbarkeit stapeln:</b> Ja
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 657		17. Steuertyp: Touchscreen + Knopf
5. Nettogewicht / kg]: 53.00		<b>18. Weitere Informationen:</b> Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 810		19. Dampftyp: Spritzen
7. Grobtiefe [MM]:		<b>20. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:</b> Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 780		<b>21. Verzögerter Start:</b> Ja
9. Bruttogewicht [kg]: 63.00		22. Bildschirmgröße:
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>23. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja
11. Power Electric [KW]: 3.300		<b>24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:</b> Ja
<b>12. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>25. Nachtkochen:</b> Ja
12 Materials		26 Multi Loval Kochom

26. Multi -Level -Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

13. Material:

AISI 304



technische Parameter

Modell	SAP -Code	00014279
MPD 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten
<b>27. Erweiterte Feuchtigkeits</b> Nein	sanpassung:	<b>40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja
28. Langsames Kochen: ab 50 °C		41. Anzahl der Fans:
<b>29. Fan Stopp:</b> Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst		<b>42. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:</b>
<b>30. Beleuchtungstyp:</b> LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite		<b>43. Anzahl der Programme:</b> 1000
<b>31. Hohlraummaterial und F</b> AISI 304, mit gerundeten Ed	f <b>orm:</b> sken für das einfache Reinigen	<b>44. USB-Anschluss:</b> Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware
<b>2. Reversibler Lüfter:</b> Ja		<b>45. Türverfassung:</b> abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar
<b>33. Sustaince Box:</b> Ja		<b>46. Anzahl der voreingestellten Programme:</b> 100
34. Heizelementmaterial: Incoloy  47. Anzahl der Rezeptschritte: 9		
<b>35. Sonde:</b> Ja		<b>48.</b> Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
<b>36. Dusche:</b> manuell (optional)		<b>49. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> 300
<b>37. Abstand zwischen den So</b>	chichten [mm]:	<b>50. Geräteheiztyp:</b> Kombination von Dampf und Heißluft
<b>38. Räucherfunktion:</b> Ja		<b>51. Haccp:</b> Ja
<b>39. Innenbeleuchtung:</b> Ja		<b>52. Anzahl der GN / en:</b>



technische Parameter

Kombidämpfer elektrisch 5x GN 2/3 Einspritzung Touchdisplay farbig linke Tür			
Modell	SAP -Code	00014279	
MPD 0523 EL	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Konvektomaten	
<b>53. GN / EN -Größe im Gerät [mr</b> GN 2/3	n]:	<b>56. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 0,75	
<b>54. GN -Gerätetiefe:</b> 65		<b>57. Durchmesser Nominal:</b> DN 50	

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