

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four mixte électrique injection manuelle 5x GN 1/1

Modèle	Code SAP	00038558
EPMN 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection



- Formation de la vapeur: Injection
- Nombre de GN / EN: 5
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65
- Type de contrôle: Mécanique
- Contrôle de l'humidité: Non
- Réglage avancé de l'humidité: Non
- Traitement thermique Delta T: Oui
- Cuisson sur plusieurs niveaux: Non
- Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

Code SAP	00038558	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	907	Formation de la vapeur	Injection
Profondeur nette [mm]	760	Nombre de GN / EN	5
Hauteur nette [mm]	643	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Poids net [kg]	65.00	Profondeur de l'appareil - GN [mm]	65
Puissance électrique [kW]	6.300	Type de contrôle	Mécanique

Dessin technique



Technical drawings of the R761 refrigerator showing front, side, and top views with dimensions in millimeters.

Front View:

- Overall width: 907 mm
- Overall height: 670 mm
- Height to top of door handle: 643 mm
- Height to bottom of door handle: 661 mm
- Door handle diameter: $\varnothing 50$
- Bottom panel width: 775 mm
- Bottom panel height: 66 mm
- Bottom panel connection: G3/4"

Side View:

- Overall width: 827 mm
- Overall height: 669 mm
- Height to top of door handle: 85 mm
- Height to bottom of door handle: 87 mm
- Height to bottom of door handle: 65 mm
- Height to bottom of door handle: 57 mm
- Bottom panel width: 520 mm
- Bottom panel height: 136 mm
- Bottom panel connection: $\varnothing 30$
- Bottom panel connection: $\varnothing 50$

Top View:

- Overall width: 531.5 mm
- Overall height: 745 mm
- Width to left of door handle: 21 mm
- Width to left of door handle: 108 mm
- Width to left of door handle: 301 mm
- Width to left of door handle: 205 mm
- Width to left of door handle: 84 mm
- Width to left of door handle: 17 mm
- Width to left of door handle: 375.5 mm

Four mixte électrique injection manuelle 5x GN 1/1

Modèle	Code SAP	00038558
EPMN 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

1

Injection directe

génération de vapeur par pulvérisation d'eau sur les éléments chauffants directement dans la chambre

- «solution simple et efficace
- vapeur humide avec des gouttelettes d'eau»

2

Commandes manuelles

égale des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

- «adapté à la cuisson»
- « facile à utiliser même pour les utilisateurs non techniques »

3

Kit de deux machines superposées

« kit de connexion permettant d'empiler deux machines l'une sur l'autre »

relie les raccordements, les entrées, les évacuations et la ventilation du four mixte inférieur»

- « permet à l'utilisateur de placer deux machines dans des espaces plus petits et ainsi d'augmenter la production
- le chef peut préparer deux plats différents en même temps »

4

Plage de température 30°C - 300°C

chauffage de la chambre dans une plage de température de 30 à 300 °C

- possibilité de préparer une large gamme de plats, de la cuisson à basse température aux grillades, gratins, etc.

5

Construction en acier inoxydable

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

assurer une longue durée de vie

« normes d'hygiène élevées »

- « préparation des aliments en toute sécurité »
- longue vie
- nettoyage facile»

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte électrique injection manuelle 5x GN 1/1

Modèle	Code SAP	00038558
EPMN 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

1. Code SAP:

00038558

2. Largeur nette [mm]:

907

3. Profondeur nette [mm]:

760

4. Hauteur nette [mm]:

643

5. Poids net [kg]:

65.00

6. Largeur brute [mm]:

940

7. Profondeur brute [mm]:

900

8. Hauteur brute [mm]:

780

9. Poids brut [kg]:

75.00

10. Type d'appareil:

Appareil électrique

11. Puissance électrique [kW]:

6.300

12. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Matériel:

AISI 304

14. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

15. Pieds réglables:

Oui

16. Contrôle de l'humidité:

Non

17. Empilabilité:

Oui

18. Type de contrôle:

Mécanique

19. Formation de la vapeur:

Injection

20. Version plus robuste:

Non

21. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

22. Fonction: démarrage retardé:

Oui

23. Traitement thermique Delta T:

Oui

24. Fonction de fumage à froid:

Non

25. Finition unifiée des repas Easyservice:

Non

26. Cuisine nocturne:

Non

27. Cuisson sur plusieurs niveaux:

Non

28. Réglage avancé de l'humidité:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte électrique injection manuelle 5x GN 1/1

Modèle	Code SAP	00038558
EPMN 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

29. Cuisson lente:

Non

30. Arrêt du ventilateur:

Interruption lors de l'ouverture de la porte, défreinée

31. Type d'éclairage:

Éclairage LED dans la porte, d'un côté

32. Matériau et forme de cavité:

AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile

33. Ventilateur réversible:

Oui

34. Fonction de maintien de température:

Oui

35. Matériel de l'élément chauffant:

Incoloy

36. Sonde:

Non

37. Télécommande:

Non

38. Douchette:

Non

39. Distance entre les insertions [mm]:

74

40. Fonction: fumage:

Non

41. L'éclairage intérieur:

Oui

42. Cuisson basse température:

Non

43. Nombre de ventilateurs:

1

44. Nombre de vitesses du ventilateur:

2

45. Port USB:

Non

46. Construction de la porte:

Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile

47. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

48. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

49. Type de chauffage de l'appareil:

Combinaison de vapeur et d'air chaud

50. HACCP:

Oui

51. Nombre de GN / EN:

5

52. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/1

53. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

65

54. Régénération des aliments:

Oui

55. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

56. Diamètre nominal du tuyau:

DN 50

Fiche technique

Paramètres techniques



Four mixte électrique injection manuelle 5x GN 1/1

Modèle	Code SAP	00038558
EPMN 0511 E	Groupe d'articles	Four à convection

57. Connexion d'approvisionnement en eau:

3/4 «